Домашние рецепты просто и вкусно

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга расскажет о том, как вкусно накормить своих домашних. Сотни рецептов наваристых супов, каш, разнообразных салатов, сытных горячих вторых блюд, холодных закусок, сладких десертов и конечно же напитков — бесценный дар для любой хозяйки или даже профессионального повара.

- Агафья Звонарева
  - ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ
    - Салат из свежей редиски
    - Салат из редьки
    - Салат «Снежок»
    - Ассорти из овощей с редькой
    - Салат из моркови с хреном
    - Салат из моркови с творогом
    - Квашеная капуста с яблоками и клюквой
    - Салат из моркови и редьки
    - Салат из картофеля, свеклы и капусты
    - Салат «Витаминный»
    - Салат пестрый
    - Провансаль
    - Салат из овощей с рисом
    - Салат с сыром
    - Салат из картофеля
    - Салат «Сказка леса»
    - Салат «Королевский»
    - Салат «Николай»
    - Салат «Ассорти»
    - Салат помидорный
    - Салат русский
    - Салат баклажанно-помидорный
    - Салат из белокочанной капусты
    - Салат из свежей капусты и чернослива
    - Икра из свеклы
    - Салат деревенский
    - Салат-винегрет по-болгарски
    - Салат из моркови и петрушки
    - Салат из лука-порея
    - Салат из моркови и свеклы
    - Салат с заправкой
    - Салат из яблок, моркови и сельдерея
    - Салат из сельдерея, яблок и орехов

- Салат из сельдерея
- Салат из лука-порея и петрушки
- Салат из шпината и щавеля
- Салат из краснокочанной капусты
- Салат с крапивой
- Салат из сырой моркови с медом и орехами
- Салат с хреном
- Салат «Сюрприз»
- Салат «Витаминный»
- Салат из брюквы с яблоками
- Полезное ассорти
- Салат из моркови и репы
- Редька с уксусом
- Редька с сухариками
- Салат из редьки
- Салат из тыквы
- Салат с медом
- Лук с сыром
- Салат из сырого лука
- Салат овощной с чесноком
- «Селедочный форшмак» из свежей капусты
- Свекольная закуска
- Салат заморский
- Салат из свежих овощей с цитрусовой приправой
- Салат «Оригинал»
- Салат «Деликатес»
- Салат ассорти
- Салат из помидоров с орехами
- Помидоры с брынзой
- Помидоры с яйцами и чесноком
- Помидоры с творогом
- Сладкий помидорный салат
- Помидоры с перцем
- «Пирожки» из помидоров

○ САЛАТЫ С МЯСОМ И ПТИЦЕЙ

- Салат «Нежность»
- Салат с капустой
- «Пельменный» салат
- Салат сырный с мясом
- Салат с медальонами из ветчины
- Салат «Мясной пир»
- Салат мясной с перцем
- Салат со свининой
- Салат с курицей

- Салат с курицей на скорую руку
- Салат «Мужская сила»
- Салат «Оригинальный»
- Салат с гранатовыми зернами
- Салат из курицы и сельдерея
- Салат «Аппетитный»
- Коктейль-салат
- Салат «Россыпь»
- Свадебная колбаса
- Краснокочанная капуста с колбасой

○ БОРЩИ И ЩИ
- Борщ основной
- Борщ полтавский
- Борщ украинский
- Борщ польский
- Борщ литовский
- Борщ флотский
- Борщ по-старинному
- Зеленый борщ
- Борщ без капусты
- Борщ без картофеля
- Борщ с фрикадельками
- Борщ с черносливом
- Борщ с листьями свеклы и кабачками
- Борщ со свекольным квасом
- Борщ с хлебным квасом
- Борщ со свекольной ботвой
- Борщ с репой
- Холодный борщ
- Борщок свекольный
- Щи мясные
- Щи суточные
- Щи с помидорами
- Капустник
- Щи из медуницы и щавеля

○ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА
- Жаркое «Русское»
- Мясо, тушенное с луком
- Котлета
- Котлеты полтавские
- Говядина, тушенная с овощами
- Мясные шарики в томатном соусе
- Помидоры, фаршированные мясом и рисом
- Мясной фарш с овощами

- Говядина рубленая, тушенная с хреном
- Пирог с мясом, рисом и сухофруктами
- Почки в сметане
- Рождественский окорок
- Баранина с корицей
- Свинина любительская
- Запеканка из свинины и макарон
- «Ракеты повара»
- Цветная капуста с ветчиной
- Зразы
- Свиные уши
- Свиные отбивные
- «Три богатыря»
- Жареный поросенок
- Говяжье сердце под соусом-маринадом
- Котлеты
- Мясное блюдо
- Запеканка с колбасой
- Котлеты с овощами
- Баклажаны с мясом
- Печеный кролик
- Тушеный кролик
- Заяц в сметане
- Брюква, начиненная телячьей почкой
- Помидоры, фаршированные куриным мясом
- Голубцы
- Ленивые голубцы
- Фаршированный кочан
- Кабачки фаршированные

○ КАШИ
- Каши гречневая и рисовая
- Гречневики
- Каша с сыром
- Каша с яблоками
- Каша с печенкой (для начинок)
- Каша пуховая
- Каша пшенная с творогом
- Каша из ржаной муки с ягодным соком
- Яблочная каша
- Пшенная каша с тыквой
- Молочная каша с овощами
- Мамалыга под острым соусом

○ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
- Овощные котлеты

- Помидоры, фаршированные яйцами
- «Мухоморы» из помидоров
- Запеканка из шпината
- Сельдерей жареный
- Картофель по-савойски
- Пудинг из кабачков и яблок
- Щавель с яйцами
- Свежие огурцы, фаршированные овощами
- Торт «мимоза»
- Перец фаршированный
- Котлеты из перца
- Лебеда жареная
- Рагу из зеленых помидоров
- Пикантная запеканка
- Рагу с томатом
- Рагу овощное
- Перец фаршированный
- Перец, запеченный в духовке
- Жареные помидоры, баклажаны и другие овощи
- Овощные голубцы
- Жаркое из тыквы
- Картофельные «калитки»
- Кислая капуста под соусом
- Сельдь с картофелем
- Деревенские копытки
- Картофельная драчена
- Лежни картофельные
- Картофель, шпигованный салом
- Овощное ассорти
- Капустные шницели
- Капустные крокеты
- Морковные (или свекольные) котлеты
- Картофельные палочки
- Икра баклажанная
- Жареные баклажаны
- Баклажаны с овощной начинкой
- Овощная запеканка с баклажанами
- Клецки в горшочке
- Капуста в маринаде
- Котлеты картофельные с творогом
- Котлеты свекольные с творогом
- Котлеты капустно-яблочные
- Котлеты капустно-морковные
- Котлеты тыквенные

- Котлеты фламандские
- Весенние котлеты
- Капустные котлеты
- Помидоры, фаршированные
- Помидоры по-николаевски
- Запеканка из зеленого лука
- Запеканка из шпината
- Запеканка по-монастырски
- Томатные запеканки
- Картофельная запеканка с морковной ботвой
- Клецки картофельные с крупой
- Картофельная запеканка
- Пюре из щавеля
- Овощи с отварной соей
- Карри из сои и картофеля
- Капустное пюре
- Репа в молочном соусе
- Репа, запеченная в сметане
- Брюква, запеченная с яйцом
- Шницель из свекольных листьев

○ ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ПЕРЕМЯЧИ
- Тесто для пельменей
- Пельмени с мясом
- Пельмени с курицей
- Пельмени с редькой
- Пельмени с картошкой
- Пельмени с капустой
- Пельмени с крапивой
- Пельмени с зеленью
- Пельмени с соусом
- Пельмени, томленные в горшочке
- Жареные пельмени
- Вареники
- Колобки с сюрпризом
- Перемячи

○ КРЕМЫ, СУФЛЕ, ПУДИНГИ
- Крем сметанный
- Крем с медом
- Малиновый крем со сметаной
- Земляника с кремом
- Суфле морковное
- Морковь с творогом
- Морковная патока
- Морковь с карамелью

- Абрикосы со сметаной и творогом
- Творожный пудинг
- Творожный пудинг со шпинатом
- Пудинг из моркови
- Тянучка
- Охлажденные дольки апельсина с финиками
- Соевая халва
- Кнедли с абрикосами

- ЯБЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ
  - Яблочное пюре
  - Взбитое яблочное пюре
  - Яблочные крутоны
  - Печеные яблоки
  - Яблоки с рисом
  - Яблоки в тесте
  - Снежки из яблок
  - Яблоки жареные
  - Яблоки с другими фруктами
  - Яблоки, фаршированные рисом и изюмом
  - Яблоки, фаршированные свеклой
- НАПИТКИ
  - Квас сухарный
  - Квас с дрожжами
  - Квас «Московские кислые щи»
  - Свекольный квас
  - Квас из фруктовых остатков (кожуры, семечек, сердцевинок плодов)
  - Овощной квас
- КОМПОТЫ
  -
  - Компот из слив
  - Фруктовые шипучки

Агафья Звонарева
ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ ПРОСТО И ВКУСНО

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Салат из свежей редиски

Редис, помидоры, лук, яйца, зелень мяты, салатная заправка.

Обрезать листья и корешки, замочить редиску на 20–30 минут в холодной воде, меняя воду 2–3 раза. Нарезать тонкими кружочками. Вымыть и нарезать ломтиками помидоры. Репчатый лук и свежую зелень мяты измельчить. Все соединить и полить салатной заправкой из растительного масла, лимонной кислоты или уксуса, соли, сахара и перца.

Так же подготовленный редис нарезать тонкими ломтиками, соединить с мелко нарезанным белком отварного яйца, заправить желтком, растертым со сметаной и солью. Вкусный салат получится, если измельчить редис, листья молодой капусты, кочанный салат, укроп и зеленый лук. Все перемешать, посолить, заправить майонезом или сметаной.

Салат из редьки

Редька, зеленый лук, квас, салатная заправка.

Редьку натереть на крупной терке, посолить, заправить растительным маслом, залить квасом, посыпать зеленым луком. На стол подавать с ломтиками черного хлеба, обжаренными на сковороде в масле.

Или натертую редьку залить на 15–20 минут холодной водой, затем откинуть на дуршлаг, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить 3–4 ст. л. горячей воды, сварить до мягкости, охладить и заправить медом.

Редька с медом — «классическое» блюдо старинной боярской кухни!

Салат «Снежок»

Редька, масло, зелень.

Редьку и холодное масло натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанную зелень.

Ассорти из овощей с редькой

Редька, лук, морковь, картофель, свекла, помидоры, кабачковая икра, творог, сыр, чеснок.

Натереть редьку на крупной терке, заправить майонезом, сметаной уксусом, растительным маслом или другими острыми приправами. Добавить нарезанный репчатый пли зеленый лук, тертую морковь, вареный картофель и свеклу, помидоры, кабачковую или баклажанную икру, творог, тертый с сыром или брынзу и чеснок.

Салат из моркови с хреном

Морковь, яблоко, лук, хрен, майонез, сметана.

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Яблоко нарезать мелкими кубиками. Лук и хрен натереть на мелкой терке. Все смешать, заправить майонезом или сметанным соусом.

Салат из моркови с творогом

Морковь, брюква, творог, молоко, сахар, соль.

Творог растереть, развести молоком, добавить соль, сахар. Морковь или брюкву натереть на крупной терке, перемешать с творожной массой.

Квашеная капуста с яблоками и клюквой

Квашеная капуста, яблоки, клюква, сахар, подсолнечное масло.

Квашеную капусту слегка отжать, если встретятся грубые волокна и куски кочерыжки, их удалить, слишком большие куски разрезать. Яблоки очистить, порезать тонкой соломкой, соединить с капустой и перебранной, промытой клюквой. Заправить подсолнечным маслом, сахарным песком, перемешать, уложить в салатник и украсить клюквой. Клюкву можно заменить нарезанными мандаринами или апельсинами.

Салат из моркови и редьки

Морковь, редька, майонез, соль.

Натереть морковь и редьку в равных пропорциях на крупной терке, посолить, смешать с майонезом.

Салат из картофеля, свеклы и капусты

Картофель, свекла, свежая капуста, уксус, горчица, соль, перец.

Сварить, очистить и нарезать кубиками полкилограмма картофеля. В стакане размешать 2 ст. л. воды, 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, пол чайной ложки горчицы и соль по вкусу. Этой смесью залить картофель. Сварить 600 г свеклы, очистить и нарезать ее ломтиками толщиной 1 см. Залить таким же маринадом, только вместо горчицы положить на кончике ножа черный перец.

Нарезать полосками немного свежей капусты, залить 2 ст. л. растительного масла и 2 ст. л. уксуса, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить и размешать. Приготовленные таким образом овощи оставить на 1–2 часа.

Затем картофель положить горкой на середину тарелки, вокруг уложить кружочки свеклы и сделать венок из капусты, посыпать его двумя мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами.

Салат «Витаминный»

Капуста, перец, огурец, морковь, помидоры, салат, лук, сахар, сметана, зелень.

Очищенные капусту, перец, огурец, морковь и листья салата нарезать соломкой, лук — кусочками 1–1,5 см, помидор — дольками.

Продукты соединить, заправить сахаром, сметаной, соком лимона и перемешать. Уложить горкой в салатник, оформить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Салат пестрый

Фасоль консервированная, кукуруза консервированная, яблоко зеленое 1 шт., перец чили, макаронные изделия фигурные, майонез или йогурт, сок лимонный 1 ст. л., чеснок 1 зубчик, лук зеленый 4 пера, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Макароны сварить в большом количестве подсоленной воды так, чтобы внутри они оставались твердыми. Слить воду. Макароны охладить.

Яблоко нарезать ломтиками, чили и сладкий перец нарубить соломкой, лук — тонкими колечками. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить кукурузу, фасоль, макароны и перемешать.

Майонез соединить с рубленым чесноком, молотым перцем, солью, рубленой зеленью, хорошо перемешать и заправить салат смесью.

Охладить в течение 10 минут, при подаче оформить зеленью.

Провансаль

Капуста, морковь, чеснок, сахар, подсолнечное масло, лавровый лист, мята, корица, перец-горошек, уксус.

Нашинковать капусту и морковь, растереть чеснок в произвольных пропорциях. Плотно уложить в трехлитровую банку, залить прокипяченным раствором: на 1 л воды 2–3 ст. сахара, полстакана подсолнечного масла, 1 ст. 6 %-ного уксуса. Выдержать сутки при комнатной температуре, потом поставить на холод. Еще через сутки этот салат можно подавать к столу.

Салат из овощей с рисом

Морковь, фасоль, зеленый лук, яйца, майонез, рис.

Отварить рис, выложить на середину большой мелкой тарелки и залить майонезом. Вокруг риса горками уложить сваренную в подсоленной воде морковь, зеленый горошек, зеленую фасоль, мелко нарезанный зеленый лук, а между ними положить кружочки сваренных вкрутую яиц.

Салат с сыром

Смесь салатных листьев 200 г, грецкие орехи.

Для приправы: сыр (брынза, адыгейский, сулугуни) 50 г, йогурт без наполнителя 200 г, чеснок 1 зубчик, смесь сушеных пряных трав 1 щепотка, лук-резанец пли зелень петрушки рубленые 2 ст. л., перец черный молотый, соль.

Для приправы размять сыр вилкой и смешать с йогуртом. Добавить толченый чеснок и травы по вкусу. Посолить, поперчить, добавить лук-резанец или петрушку, хорошо перемешать.

Разложить листья салата на 4 сервировочные тарелки. Полить каждую порцию приправой. Оформить орехами.

Салат из картофеля

Картофель вареный 7 шт., сыр 300 г, майонез полстакана, горошек зеленый 100 г, горчица готовая 1–2 ст. л., масло растительное 2 ст. л., лук зеленый 1 пучок, перец сладкий красный 1 шт., сахар, уксус 3 %-ный, перец черный молотый, сливки густые или сметана полстакана, соль.

Очищенный картофель нарезать ломтиками и выложить в салатник.

Зеленый горошек прогреть, затем охладить.

Перец разрезать на 4 части и, удалив плодоножку и сердцевину с семенами, промыть. Сыр и перец нарезать кубиками и выложить вместе с горошком на картофель.

Взбить венчиком густые сливки с растительным маслом, майонезом, уксусом, 2 ст. л. воды, горчицей, солью, молотым перцем и сахаром. Приготовленным соусом заправить салат. Выдержать 1 час.

Перед подачей посыпать салат рубленым зеленым луком.

Салат «Сказка леса»

Чернослив (без косточек), куриное мясо, яйца, майонез, грецкие орехи, свежий огурец.

Выложить 2 слоя: мелко нарезанное отварное куриное мясо, чернослив (предварительно пропаренный), мелко нарезанные яйца вкрутую, майонез и опять куриное мясо и т. д. Сверху обильно посыпать грецкими орехами (предварительно измельчить в кофемолке). Подавать в виде торта.

Салат «Королевский»

6 яиц, крупная луковица, 2–3 яблока, 150 г твердого сыра (можно сухого), полстакана орехов и 200 г майонеза.

Яйца отварить, лук нарезать кольцами и залить на 5 — 10 минут слабым раствором уксуса, затем слить и отжать. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, сыр — на мелкой. Орехи измельчить.

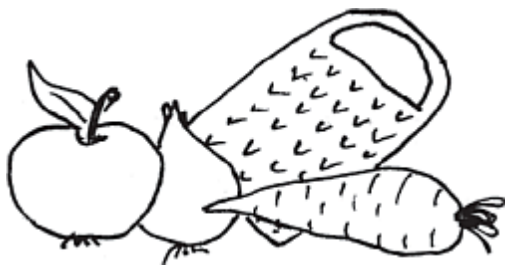
Салат готовится сразу в той же посуде, в которой потом подается на стол, лучше всего в большой тарелке или на небольшом блюде. Вниз положить слой яиц, нарезанных кружочками, затем аккуратно разложить кольца лука, насыпать тертый сыр, на него — яблоки и сверху — орехи.

Залить майонезом, не перемешивая. Дать постоять 2–3 часа, чтобы стал сочным. На тарелки раскладывать слоями, как торт.

Салат «Николай»

Стручковая фасоль, молодой картофель, листья салата, молодые помидоры, черные оливки, лосось, оливковое масло, винный уксус, горчица, сахар, зелень петрушки, соль.

Стручковую фасоль разрезать пополам и опустить в кипящую воду на 3 минуты (до размягчения). Затем окунуть фасоль в холодную воду и откинуть в дуршлаг. В кипящую подсоленную воду опустить мелкий молодой картофель целиком, варить 15 минут (до готовности). Слить воду, разрезать картофелины пополам и дать остыть.



В большой салатнице смешать нарезанные листья салата, целые половинки мелких помидоров, черные оливки, консервированный лосось, приготовленные картофель и фасоль.

Заправить салат, смешав оливковое масло с винным уксусом (соответственно 2 ст. л. и 1 ст. л.), горчицей (1 ч. л.), щепоткой сахара или любым готовым соусом. Перемешать все ингредиенты, украсить салат листиками петрушки.

Салат «Ассорти»

Морковь, свекла, яйца, зеленый лук, петрушка, рыбные консервы в масле, майонез, хрен.

Сырые морковь и свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Разделить белки и желтки вареных яиц и порубить ножом. Порезать зеленый лук и зелень петрушки. Понадобятся любые рыбные консервы в масле. Теперь осталось все уложить на тарелку: в середину — измельченную рыбу а по краям небольшими горками — морковь, свеклу, желтки, белки, лук, петрушку. Сверху полить каждую горку майонезом, в который можно добавить хрен. К столу он подается на большой тарелке, но каждый продукт лежит на ней отдельно. Смешивается салат перед употреблением.

Салат помидорный

Помидоры, грибы, лук, салатная заправка, сметана, зелень.

Помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в помидорах углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью.

Приготовление фарша: грибы соленые, маринованные или отварные шампиньоны мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить салатной заправкой пли сметаной.

Салат русский

250 — 300 г рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 100 г растительного масла, соль, перец черный молотый по вкусу, 3–5 горошин черного перца, 2 лавровых листа.

Рыбу отварить с пряностями, охладить, нарезать кусочками. Картофель, свеклу, морковь отварить, охладить, нарезать мелкими кубиками, так же нарезать соленые огурцы. Все соединить, приправить солью, черным молотым перцем, растительным маслом.

Салат баклажанно-помидорный

Баклажаны, помидоры, перец, чеснок, растительное масло, панировочные сухари.

Снять кожицу с баклажанов и нарезать их кружками толщиной в 1 см, посолить, дать полежать 30 минут, чтобы извлечь из них жидкость, осушить баклажаны, запанировать в муке, поджарить на растительном масле.

На другую сковородку положить разрезанные пополам помидоры, посолить, добавить перец и растертый чеснок, обжарить.

При подаче на баклажаны положить обжаренные помидоры и посыпать зеленью петрушки.

Салат из белокочанной капусты

Вариантов тут — не перечесть. Можно нашинковать и перетереть с солью. Можно добавить тертую морковь и яблоко (лучше кисло-сладкое). Можно также из одной только шинкованной капусты приготовить отличный салат, тут весь секрет будет в заправке.

Для заправки: в тонкий стакан положить 3–4 полных ст. л. майонеза, налить 2–3 таких же ложки растительного масла, добавить чайную ложечку горчицы, 2–3 чайных ложки (без верха) сахарного песка и долить стакан доверху холодной кипяченой водой. Хорошо размешав, залить салат минут за 10–15 до подачи на стол.

Салат из свежей капусты и чернослива

400 г капусты, 100 г чернослива, 50 г моркови, лимонная кислота, петрушка, сахар и тмин по вкусу.

Свежую капусту нарезать соломкой, посыпать сахаром, потереть руками до появления сока, который нужно отжать. Положить в воду чернослив, чтобы он набух, затем вынуть косточки и нарезать его брусочками. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить специи и в небольшом количестве воды лимонную кислоту. Украсить салат целым черносливом и зеленью петрушки.

Икра из свеклы

Свекла, морковь, лук, чеснок, специи, растительное масло.

Готовить эту икру лучше всего в посудине для плова или глубоком котелке с толстыми стенками. Отварить свеклу до полуготовности, очистить ее и натереть на крупной терке. Налить в котелок подсолнечное масло и в кипящее опустить натертую на крупной терке сырую морковь (3–4 штуки). Обжарить и добавить подготовленную свеклу. Тушить, помешивая, минут 40. Посолить и поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанный и поджаренный лук (2–3 штуки), мелко нарезанную головку чеснока. Подать как холодную закуску.

Со свекольной икрой можно сделать очень вкусные бутерброды: белый хлеб, сливочное масло, икра. Но чтобы не поправиться, нужно есть эту икру без хлеба и масла.

Салат деревенский

Салат, укроп, лук-порей, сметана, уксус.

Взять на тарелку сколько нужно сметаны (то есть одну треть от объема салата), нарезать мелко укропа и лука-порея, влить хорошего уксуса (лучше 6 %-ного) столько, чтобы кислота была ощутима, облить этим салат и перемешать хорошенько. Салат должен быть уже спелый.

Салат-винегрет по-болгарски

Отваренные свеклу, морковь, картофель режут кубиками, добавляют соленые или малосольные огурцы, мелко порезанную головку репчатого лука, зеленый горошек, квашеную капусту.

Солят готовое блюдо по вкусу, заправляют маслом и уксусом.

Салат из моркови и петрушки

200 г моркови, 50 г кореньев петрушки, 3 ст. л. сметанного соуса, 1 ст. л. соуса из растительного масла, зелень.

Очищенные и вымытые морковь и петрушку натереть на средней овощной терке, перемешать и заправить смесью соусов. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из лука-порея

200 г лука-порея, яблоко, крутое яйцо, 4 ст. л. соуса из растительного масла, зелень.

Лук-порей нарезать кружочками, яблоко натереть на крупной овощной терке, яйцо нарезать ломтиками. Выложить в салатницу, залить соусом, украсить зеленью.

Соус: 0,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. 6 %-ного уксуса, пол чайной ложки сахара, измельченную зелень и щепотку перца тщательно взбить. Чтоб соус стал прозрачнее, добавить в растительное масло немного грубой соли. Солить салат следует в последнюю очередь.

Салат из моркови и свеклы

Натереть на крупной терке морковь и свеклу. Особенно он вкусен, когда в сырых овощах много сока. Если готов отварной картофель, можно добавить 2–3 штуки и обязательно — мелко порезанный лук. Заправить такой салат майонезом.

Салат с заправкой

2 помидора, половина луковицы, сладкий перец, 1 ст. л. маслин.

Для заправки: 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 6 %-ного уксуса, 0,5 ч. л. сахара, соль, молотый перец на кончике ножа.

Помидоры нарезать кружочками, лук — кольцами, сладкий перец — очень тонкой соломкой. Овощи перемешать или уложить в салатник рядами, полить салатной заправкой, добавить маслины и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Для салатной заправки тщательно смешать растительное масло, уксус, сахар, молотый перец и соль.

Салат из яблок, моркови и сельдерея

Яблоки, морковь и корни сельдерея очистить, натереть на крупной терке, перемешать. Добавить по вкусу хрен, размешать. Чтобы сельдерей и яблоки не потемнели, надо их сбрызнуть лимонным соком или уксусом. Этот салат можно заправить майонезом, приготовленным из желтка, растительного масла и лимонного сока, или лимонным соком и растительным маслом (в одинаковом количестве) и полить сверху сметаной.

Нарезать корни сельдерея тонкой соломкой, а свежие огурцы и помидоры — тонкими кружками, уложить овощи горкой на листья зеленого салата, полить ореховым соусом (соус можно подать отдельно), украсить зеленью.

Соус ореховый: толченые орехи развести уксусом, добавить кипяченую воду, рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец, зелень мяты и кинзы.

Салат из сельдерея, яблок и орехов

Яблоки (без кожицы и семян) и корни сельдерея нарезать соломкой. Ошпарить начищенные грецкие орехи, удалить оболочку, порубить, все смешать и заправить майонезом, солью, перцем. Положить в салатник, украсить зеленью.

Салат из сельдерея

300 г сельдерея, 2 ст. л. майонеза, столько же сметаны, соль, зелень.

Отварив сельдерей до полумягкости, очистить его и нарезать ломтиками. Можно вместо этого натереть его на крупной овощной терке.

Залить подсоленную смесь майонезом, к которому добавлена сметана, выложить в салатницу и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из лука-порея и петрушки

200 г лука-порея, 50 г кореньев петрушки, 100 г моркови, 3 ст. л. сметанного соуса, 1 ст. л. соуса из растительного масла, зелень.

Очистить лук-порей, помыть его и нарезать колечками. Петрушку и морковь натереть на средней овощной терке. Все перемешать и заправить смесью сметанного соуса и соуса из растительного масла.

Салат из шпината и щавеля

По 100 г шпината и щавеля, 100 г зеленого лука, 4 ст. л. сметаны, соль.

Шпинат и щавель нарезать соломкой, лук просто измельчить. К сметане добавить соль, залить ею зелень и осторожно переложить в салатницу. Украсить блюдо можно ранним редисом.

Салат из краснокочанной капусты

Мелко нашинковать 500 г краснокочанной капусты, залить небольшим количеством кипящей воды, сварить под крышкой до полуготовности, отцедить и охладить. Нарезать мелкими кубиками 1–2 луковицы, 4–5 яблок натереть на крупной терке, все перемешать. К 100 г воды добавить по вкусу соль и сахар, вскипятить, остудить, влить 2–3 ложки уксуса, залить салат и еще раз перемешать.

Украсить веточками петрушки.

Салат с крапивой

1 ст. мелко нарубленной крапивы, небольшая свекла, 2 зубчика чеснока, майонез. Молодую крапиву на 1 час погрузить в холодную воду, после чего тщательно вымыть, мелко порубить, соединить с вареной, нарезанной тонкими ломтиками свеклой и толченым чесноком. Затем заправить майонезом.

Посолить по вкусу.

Салат из сырой моркови с медом и орехами

2 морковки, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. сиропа шиповника, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. толченых ядер грецких орехов.

Морковь натереть на мелкой терке и соединить с разогретым медом, сиропом шиповника, лимонным соком и мелко рубленными орехами.

Салат с хреном

50 г корня хрена, 2 моркови, 2 яблока, половина лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Очищенные морковь и хрен натереть на мелкой терке. Очищенные яблоки нарезать соломкой. Свежую лимонную цедру очень мелко нашинковать и соединить с морковью, хреном, лимонным соком и сахаром. Салат чуть-чуть посолить.

Салат «Сюрприз»

Отварной картофель и свекла, огурцы и морковка, зеленый лук, редис, майонез и сметана.

Для желе: желатин и ягоды брусники (можно консервированные) или другая кислая ягода.

Овощи берутся в любом количестве, надо потереть их на терке и уложить в салатницу в такой последовательности: слой картофеля, затем редис и огурец. Залить сметаной. Сверху слой моркови и свеклы, залить майонезом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Салат уложить так, чтобы сверху получилась ровная поверхность, а не «горка».

Затем приготовить желе, в которое под конец добавить бруснику, залить им салат и поставить ненадолго охладиться.

Салат «Витаминный»

Морковь, брюкву или репу, яблоко, хрен натереть на мелкой терке так, чтобы получилось нежное однородное пюре. Можно каждый овощ натереть отдельно и расположить по отдельности разноцветными рядами на большом блюде. А можно перемешать. Можно сразу заправить сметаной пополам с майонезом, а можно поставить заправку на стол в соуснике.

Салат из брюквы с яблоками

Очищенную головку натереть на крупной терке, выложить в дуршлаг и обварить крутым подсоленным кипятком.

Пока остывает, почистить яблоки, нашинковать соломкой, сбрызнуть уксусом или раствором лимонной кислоты.

Все соединить, перемешать, заправить майонезом, солью и сахаром, выложить в салатник, посыпать рубленой зеленью, украсить дольками вареных яиц.

Полезное ассорти

Несколько листьев салата или свежей капусты тщательно помыть, выложить на блюдо. Отдельно почистить и нашинковать помельче небольшую луковицу (лучше красную), яблоко и апельсин, перемешать с квашеной капустой, (примерно 0,5 л), добавить 100 г кефира и столовую ложку растительного масла, приправить по вкусу горчицей, солью, перцем. Выложить на листья, украсить зеленью.

Салат из моркови и репы

60 г моркови, 120 г репы, 40 г растительного масла, 5 г петрушки.

Морковь и репу натереть на крупной терке, добавить часть мелко нарезанной петрушки, масло. Перемешать и сверху посыпать зеленью.

Редька с уксусом

Очищенную редьку натереть на крупной терке и на 10–15 минут опустить в холодную воду, куда предварительно добавить немного уксуса. За то время, пока редька вымачивается, на крупной терке натереть морковь.

Редьку отжать, соединить с морковью, заправить маслом и, если в воду при замачивании уксуса было добавлено немного, еще полить уксусом, по вкусу посолить и уложить в салатник.

Можно заменить уксус квасом.

Редька с сухариками

Черный хлеб без корки нарезать фигурными кусочками (полумесяцами, ромбами и т. п.), посыпать солью, обжарить на растительном масле. Тертую редьку заправить квасом или уксусом, сложить в салатник, посыпать зеленым луком и по краям обложить кусочками обжаренного хлеба.

Салат из редьки

400 г редьки, 1–2 головки репчатого лука, 1 вареная морковь, зелень петрушки, укропа, соль, растительное масло.

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, смешать с мелко нарезанным луком, посолить, заправить маслом.

Украсить салат цветком из моркови и зеленью петрушки. К салату подать гренки из ржаного хлеба.

Салат из тыквы

Тыква, яблоко, орехи, мед.

Тыкву и яблоки в равных количествах натереть стружкой на крупной терке, добавить натертую с одного лимона цедру, туда же влить лимонный сок, добавить 100 г тертых орехов и мед по вкусу.

Все перемешать и сверху посыпать орехами для украшения..

Салат с медом

Тыква, репа, яблоко, мед.

Очищенные тыкву, репу и яблоки нарезать мелкими кубиками, залить растопленным медом, осторожно перемешать, дать постоять около часа на холоде, после чего уложить горкой в салатник.

Лук с сыром

Очищенную луковицу разрезать на 4 или 8 долек, не отрезая твердой «пятки». Вскипятить воду, посолить, всыпать ложку сахара. Положить лук в кипящую воду, отварить 1–2 минуты. Откинуть лук на дуршлаг, выложить на тарелку, полить растопленным маслом пли маргарином, посыпать поджаренными сухарями и тертым сыром.

Салат из сырого лука

1 луковица средних размеров, большое яблоко или соленый огурец, лимонный сок по вкусу, 3 ст. л. подсолнечного масла (или 5 ложек сметаны), пол чайной ложки горчицы.

Очищенную луковицу разрезать на четыре дольки, потом поперек тонкими ломтиками. Так же разрезать огурец. Яблоко натереть на крупной терке. Лук с яблоком или огурцом сбрызнуть лимонным соком, посолить, размешать с ложкой сахара. Подсолнечное масло или сметану размешать с горчицей и этим соусом заправить салат.

Салат овощной с чесноком

Вареные овощи натереть на крупной терке, сырую капусту порезать мелкими кубиками и обдать кипятком. Все соединить с нарезанным сырым луком и заправить майонезом.

«Селедочный форшмак» из свежей капусты

1 кочан капусты, белая булка, яйца, лук, подсолнечное масло, уксус, соль.

Разобрать средний кочан капусты на листья, срезать утолщения. Опустить листья в кипящую соленую воду и варить до мягкости (не переваривать). Замочить тем временем в молоке или воде 3–4 ломтика белой булки.

Слить воду, чтобы листья остыли, хорошо их отжать (это непременно) и провернуть через мясорубку вместе с отжатой булкой и двумя яйцами, сваренными вкрутую. Хорошо вымешать массу, добавить в нее подсолнечное масло, уксус и соль по вкусу.

Сложить готовый форшмак в селедочницу, сверху полить соусом (растертый в подсолнечном масле крутой яичный желток и чуть-чуть уксуса), сверху колечками уложить лук. Можно положить в селедочницу голову и хвост от настоящей сельди.

Свекольная закуска

Вареную, очищенную свеклу нарезать нетолстыми кружочками, каждый слегка присолить. Уложить в банку и залить уксусом — лучше яблочным или фруктовым (крепость определить по вкусу).

Через 30–40 минут закуска готова.

Салат заморский

Морковь, сельдерей, свекла, стручковая фасоль, рыбные консервы в собственном соку, яйца, сыр, зелень, майонез.

Сварить 2–3 моркови, один корень сельдерея, одну свеклу, горсть стручковой фасоли, мелко порезать, добавить любые рыбные консервы в собственном соку или в масле (маслу дать предварительно стечь), хорошо перемешать и заправить майонезом. Можно украсить салат кружочками крутых яиц, ромбиками сыра, веточками петрушки.

Салат из свежих овощей с цитрусовой приправой

250 г стручковой фасоли, 250 г брокколи, 2 чашки листьев шпината, 1 апельсин, 1 ст. л. обжаренных кедровых орехов, пол чашки листьев базилика.

Приправа: 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сока грейпфрута, 1 ч. л. горчицы, 0,5 ч. л. сахара, свежемолотый черный перец, 1 протертый зубец чеснока.

Промыть фасоль, нарезать на кусочки длиной с мизинец. Промыть брокколи в воде, разрезать ее по соцветиям. Отделить листья шпината от стебля, промыть в соленой воде, затем обтереть их насухо чистым полотенцем. Подержать фасоль и брокколи над паром в течение 5 минут. Выложить фасоль и брокколи на неглубокое блюдо, полить сверху приправой, накрыть и оставить остывать до комнатной температуры. После того как овощи остынут, взять листья шпината, порезать их и положить в салатницу. Тутже добавить фасоль и брокколи. Очистить апельсин, порезать его на дольки и добавить к салату.

Сверху салат посыпать орехами и нарезанными листьями базилика.

Смешать все ингредиенты и хорошенько встряхнуть. Подавать салат с телятиной, цыпленком пли рыбой. Из расчета на 4–6 порций.

Салат «Оригинал»

Зелень укропа и петрушки, белок вареного яйца мелко порезать, перемешать. Вареный желток растереть со сметаной, заправить салат, выложить горкой в салатник или глубокую миску, украсить зеленью. Солить осторожно: зелень соли не любит!

Салат «Деликатес»

Зелень укропа и петрушки мелко порезать, корень хрена натереть на крупной терке. Перемешать, заправить растительным маслом с уксусом, или сметаной, или майонезом пополам со сметаной. Такой салат хорош не только на закуску, ной в качестве гарнира к мясу, птице.

Салат ассорти

Выложить посреди блюда нарезанный кружочками редис, вокруг него разложить горками зелень укропа, петрушки, кинзы, лука. Отдельно подать сметану.

Салат из помидоров с орехами

Помидоры нарезать ломтиками, лук — кольцами. Вместе с помидорами выложить на блюдо, посыпать орехами, толченым чесноком и зеленью петрушки. Сбрызнуть оливковым маслом.

Помидоры с брынзой

Можно приготовить салат из помидоров с любым тертым сыром, но ничто не заменит в этом случае брынзы с ее пикантным, солоновато-острым привкусом. Натереть ее на терке, смешать с помидорами, нарезанными кружочками, посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки, заправить сметаной или растительным маслом.

Можно поступить еще проще: нарезать, брынзу квадратами толщиной в палец, залить горячей водой и дать постоять минут 20–25. Затем воду слить, брынзу выложить на блюдо, поверх положить нарезанные кружками помидоры и измельченный зеленый лук.

Помидоры с яйцами и чесноком

Спелые, но крепкие помидоры нарезать кружками, так же нарезать сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца. Чеснок и стручковый перец почистить, истолочь с солью, развести половиной стакана холодной кипяченой воды, в которую добавить по вкусу уксус, лучше яблочный. Этой подливкой залить уложенные в салатник помидоры и яйца, посыпать нарезанным репчатым луком и зеленью укропа.

Помидоры с творогом

Пять помидоров обдать кипятком, чтобы лучше чистились, снять кожицу, порезать на дольки и размять вилкой в пюре. Добавить 250 г творога, 5–6 зубчиков чеснока, растертого с двумя столовыми ложками растительного масла, измельченную зелень укропа и петрушки, тщательно перемешать. Такую закуску можно использовать в качестве паштета, пасты, а также подать к бутербродам.

Сладкий помидорный салат

Помидоры порезать дольками, так же порезать яблоки, очищенные от кожи и сердцевины; заправить сметаной, в которую добавлены сахар и майонез. Перемешать, выложить в салатник, посыпать рубленой зеленью. Можно украсить салат кружочками яблок.

Что касается заправки, тут возможны варианты: обойтись одной сметаной или добавить вместо майонеза фруктовое пюре, лучше клубничное или абрикосовое.

Помидоры с перцем

Зеленый лук и перец почистить, помыть, нарезать и обжарить в масле. Добавить нарезанные помидоры и еще недолго тушить. Отдельно растереть яйцо с простоквашей, добавить муку, покрошить брынзу и залить этой смесью овощи. Запечь в духовке, при подаче на стол полить растопленным маслом.

«Пирожки» из помидоров

С салатом: Зрелые помидоры средней величины тщательно вымыть, острым ножом вырезать глубокую ямку со стороны плодоножки, вынуть зерна, вылить из середины сок (можно даже его слегка отжать), посолить, посыпать перцем и наполнить салатом — овощным или мясным.

Сверху сбрызнуть помидоры майонезом или сметаной, посыпать очень мелко изрубленной зеленью.

С сыром: Небольшие круглые помидоры тщательно помыть, верхушки срезать, ложечкой осторожно вынуть внутренность, посолить углубление и перевернуть на несколько минут ямкой вниз, чтобы вытек сок. Тем временем натереть на терке острый сыр, смешать его с растертым маслом, добавить перец, лимонный сок (или кислоту), взбить в однородную массу и начинить ею подготовленные помидоры. Каждый накрыть «крышечкой» — срезанной ранее верхушкой.

Украсить веточками петрушки, укропа, посыпать тертым сыром.

С баклажанной икрой: Так же подготавливаем помидоры, но фаршируем их не сыром, а баклажанной или кабачковой икрой, смешанной с мелко нарезанным и обжаренным в масле сладким перцем. «Крышечкой» не закрываем, а украшаем сверху каждый помидор маслиной, рубленой зеленью пли кусочком селедки.

САЛАТЫ С МЯСОМ И ПТИЦЕЙ

Салат «Нежность»

Мякоть курицы вареной или жареной, яйца, чернослив без косточек, огурцы, орехи грецкие очищенные, майонез.

Чернослив сварить до готовности. Охладить, затем нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки мелко порубить. Мякоть курицы и очищенные огурцы нарезать соломкой. Орехи измельчить. В салатник уложить слоями огурцы, курицу, чернослив, яичные белки и орехи, смазывая майонезом каждый слой. Полить салат оставшимся майонезом, в центр насыпать рубленые вареные желтки. Оформить огурцом, черносливом, орехами.

Салат с капустой

Говядина, капуста, отварная свекла, отварная морковь, отварной картофель, лук, зелень.

Говядину отварить в подсоленной воде, дать остыть и порезать как можно мельче. Все остальное нашинковать полосками и выложить на блюдо. В середину блюда положить мясо.

Далее все по кругу.

Салат перемешать на столе, заправить соевым соусом.

«Пельменный» салат

Продукты — как для обычных пельменей, только тесто нарезать кубиками и отварить с различными приправами, а мясо обжарить в масле с луком. Все это разложить в глубокие тарелки слоями и полить сметаной с толченым чесноком.

Можно разнообразить сочетания продуктов и соусы для заправки, а также можно это блюдо по-разному оформить.

Салат сырный с мясом

Мясо, сыр, лук, яйца, морковь, чеснок 3–4 зубца, майонез.

Лук мелко порезать и замочить в разбавленном уксусе на 5 минут. Яйца и мясо отварить и нарезать мелкой соломкой, сыр также соломкой, морковь соломкой на шинковке, разогреть на сковороде масло и бросать небольшими порциями морковь в масло и сразу вытаскивать. Затем все смешать и заправить майонезом.

Салат с медальонами из ветчины

Ветчина, яйца вареные, огурец соленый, филе анчоусов, редис, маслины без косточек, картофель вареный, майонез, горчица, корнишоны, помидор, зелень.

Для медальонов: нарезать ветчину ломтиками (часть оставить для салата).

На каждый ломтик, смазанный горчицей, уложить по кружочку яйца. На половину яиц положить по кружочку редиса и огурца, на оставшиеся — по маслине, обернутой филе анчоуса.

Для салата: картофель, оставшиеся овощи и ветчину нарезать кубиками, заправить майонезом и перемешать.

На середину блюда выложить салат из картофеля, вокруг поместить медальоны. Оформить нарезанным дольками помидором, корнишонами и зеленью.

Салат «Мясной пир»

Мякоть вареной говядины, ветчина копченая, картофель вареный, помидоры, огурцы, листья зеленого салата, майонез, соль.

Мясо, ветчину и картофель нарезать мелкими кубиками, огурцы и помидоры — ломтиками, несколько листьев салата — соломкой. Подготовленные ингредиенты посолить по вкусу и перемешать. Готовый салат выложить на оставшиеся листья салата, заправить майонезом и оформить ломтиками огурца и помидора.

Салат мясной с перцем

Говядина, капуста свежая, луковица.

Порезать мясо полосками и лук мелко, обжарить на сковороде до готовности с черным перцем (перец по вкусу). Капусту нашинковать (чем тоньше, тем лучше). Все перемешать. Для заправки соевый соус по вкусу.

Салат со свининой

Свинина нежирная, свекла, яблоки, зелень сельдерея, орехи грецкие очищенные, масло растительное, листья зеленого салата, уксус 3 %-ный, желтки яичные, горчица готовая, сахар, корни сельдерея и петрушки, лавровый лист, соль.

Свинину обжарить на масле, положить лавровый лист, коренья и тушить до готовности. Охладить и нарезать кубиками. Свеклу запечь в духовке, очистить и тонко нарезать. Зелень сельдерея и листья салата нашинковать, яблоки нарезать дольками.

Для соуса: яичные желтки растереть с солью и сахаром, добавить горчицу, масло, уксус.

Все перемешать, заправить соусом, посыпать измельченными обжаренными орехами. Оформить ломтиками яблок и зеленью сельдерея.

Салат с курицей

Куриные грудки, шампиньоны, грецкие орехи, огурец свежий, сыр твердый, яйцо, зеленый лук и петрушка, майонез.

Филе куриной грудки отварить, нарезать, маринованные шампиньоны нарезать, яйца отварить и нарезать, огурец нарезать, грецкие орехи измельчить, сыр натереть на крупной терке, добавить измельченные лук и петрушку.

Все перемешать и заправить майонезом.

Салат с курицей на скорую руку

Смешать вместе упаковку натурального йогурта (с пониженным содержанием жира) и 4 ст. л. майонеза, 2 ч. л. жидкого меда, 350 г отварного куриного мяса, 225 г тонко нарезанного сельдерея, 125 г винограда без косточек, 1 нарезанное яблоко.

Добавить соль и перец по вкусу и подать к столу вместе с листьями салата.

Салат «Мужская сила»

Половина курицы, 3 вареных яйца, 1 пучок зеленого салата, чуть больше половины стакана измельченных грецких орехов, сок половины лимона, горсть сухарей из черного хлеба, 250 г майонеза.

Курицу отварить, отделить мясо от костей и мелко порезать. Яйца также измельчить, салат порезать соломкой. Добавить грецкие орехи, сок лимона и майонез.

Сухарики положить перед подачей на стол, чтобы они не очень размокли.

Салат «Оригинальный»

Мякоть вареной курицы, язык вареный, шампиньоны консервированные, зелень сельдерея, майонез, кетчуп, соль, зелень петрушки.

Мякоть курицы и язык нарезать кубиками, шампиньоны — ломтиками, зелень мелко порубить. Подготовленные ингредиенты выложить на блюдо, посолить, полить кетчупом, майонезом и оформить зеленью.

Салат с гранатовыми зернами

Мякоть копченой курицы, орехи грецкие очищенные, гранаты, свекла вареная, яйца вареные, картофель вареный, майонез.

Мясо курицы, картофель, свеклу и яйца нарезать мелкими кубиками, орехи измельчить. В центр блюда поставить цилиндрическую форму. Вокруг формы уложить слоями свеклу, картофель, курицу, орехи, яйца, смазывая каждый слой майонезом. Верхний слой смазать майонезом и посыпать зернами граната. Перед подачей форму убрать.

Салат из курицы и сельдерея

Филе цыпленка нарезать соломкой. Очищенный сельдерей натереть на терке.

Сладкий перец, репчатый лук и листья салата нашинковать соломкой, оставив немного лука и листьев салата для оформления.

Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, добавить сахар. Перед подачей салат оформить маслинами, листьями салата, луком и зеленью.

Салат «Аппетитный»

2 куриных окорочка, 1 кг лука репчатого, 1 кг свежих грибов, 4 яйца, 1 зубчик чесночка, сыр, майонез.

Отварить курицу, лук обжарить (пассеровать), грибы обжарить, яйца сварить вкрутую.

1 слой. Курицу отделить от костей, порезать средними кусочками и уложить на блюдо, посыпать слегка чесночком и помазать майонезом.

2 слой. Жареный лук (холодный).

3 слой. Жареные грибы (холодные), помазать майонезом.

4 слой. Яйца, натертые на мелкой терке, помазать майонезом.

5 слой. Натертый на терке сыр.

Вместо вареной курицы, можно использовать лосось.

Коктейль-салат

Куриное мясо, яблоко, корень сельдерея средней величины, миндаль, сливки, майонез, сахар, соль и специи по вкусу.

Толстый корень сельдерея и яблоки очистить, нарезать тонкой соломкой. Мелко нарезать мясо отварной курицы. Миндаль пожарить и измельчить. Продукты соединить, посолить, добавить сахар и молотый черный перец. Затем разложить в порционные салатники, залить, не перемешивая, смесью майонеза и сливок и украсить миндалем, дольками яблок, зеленью.

Салат «Россыпь»

Салат укладывать слоями.

Слой отварного картофеля, только чтобы покрыл дно тарелки.

Слой вареной куриной грудки, порванной на тоненькие полосочки.

Слой измельченных грецких орехов.

Слой сыра, натертого на крупной терке.

Каждый слой промазать майонезом и просыпать зернами граната. Все повторить два раза.

Филе вареной индейки, картофель вареный, яйца вареные, яблоки, редис, виноград, листья зеленого салата, майонез, семена кунжута, перец белый молотый, соль, зелень петрушки.

Филе индейки нарезать ломтиками. Картофель, яйца, яблоки и редис нарезать кубиками. Виноград разрезать пополам и удалить косточки. Салат нарезать полосками с помощью ножниц. Подготовленные ингредиенты посолить, заправить майонезом и перемешать. Выложить в салатник, посыпать крупно молотым белым перцем, семенами кунжута, оформить ломтиками индейки и зеленью.

Свадебная колбаса

Вырезку говяжью отбить деревянным молоточком в тонкий пласт. Посолить, поперчить, слегка смазать горчицей и дать постоять. Тем временем взбить омлет из двух яиц, половины стакана молока и столовой ложки муки (соли по вкусу), вылить на горячую, смазанную маслом сковороду и, пока еще омлет не готов, посыпать его мелко нарезанным зеленым (или обжаренным в масле репчатым) луком и любыми копченостями, какие найдутся в доме, пойдет и копченое сало.

Запечь омлет с обеих сторон до готовности, выложить его на вырезку, завернуть рулетом, перевязать ниткой (только хлопчатобумажной!), обжарить на сковороде в жире со всех сторон, затем, не накрывая крышкой, дать остыть.

Перед подачей на стол снять нитки и нарезать колбасу тонкими ломтиками, аккуратно выложить на большое блюдо, можно украсить зеленью.

Краснокочанная капуста с колбасой

Небольшой кочан капусты, 1 ст. л. бараньего жира, полстакана зеленого горошка, кусок домашней колбасы, 2 стручка паприки, долька чеснока, соль.

Краснокочанную капусту мелко нашинковать и потушить в бараньем жире, снабдив ее чесноком, зеленым горошком и перцем, а потом тушеные овощи смешать с нарезанной кусочками колбасой.

БОРЩИ И ЩИ

Борщ основной

Бульон, капуста, свекла, морковь, картофель, лук, томат, зелень, специи.

На сковороду с маслом положить мелко нарезанный лук, натертые на крупной терке морковь и свеклу, заправить томатом и тушить под крышкой минут 40. В кастрюле сварить обычный бульон, когда мясо почти готово, положить 3–4 картофелины целиком (когда сварятся, вынуть их шумовкой, размять, снова положить в борщ и дать прокипеть), нарезанную соломкой капусту и тушеные овощи. Когда закипит — добавить сушеную зелень, посолить по вкусу, если свекла попалась слишком сладкая — добавить немного лимонной кислоты или, еще лучше, сока квашеной капусты, маринованных помидоров.

Такой борщ можно приготовить и без капусты, тогда нужно положить побольше свеклы.

Подать на стол со сметаной, в сезон — с мелко нарубленной свежей зеленью.

Борщ полтавский

1 кг птицы, 5 л воды, 1 большая свекла, треть средней величины кочана капусты, 5 картофелин, масло, томатная паста, 2 луковицы, 1 морковь, полкорня петрушки, 3 чл. уксуса, лавровый лист, перец горошком, перец молотый — на кончике ножа, чеснок — по половине зубчика на тарелку, сметана, зелень.

Сварить бульон из гуся, утки или курицы. Не стоит варить всю птицу целиком: мясо можно срезать для второго блюда, а хороший бульон получится из потрохов, шеи, лапок, крылышек и порубленных костей.

Пока бульон варится, можно заняться овощами. Тщательно промыть свеклу, очистить ее. Залить очистки холодной водой так, чтобы они были едва покрыты, хорошо посолить, добавить чайную ложку уксуса, довести до кипения, тут же снять с огня и оставить настаиваться. Очищенную свеклу нарезать тонкой соломкой, чуть посолить, сбрызнуть уксусом, слегка посыпать молотым перцем и потушить в открытой сковороде до мягкости. В середине тушения положить томатную пасту.

Лук, морковь, коренья петрушки нарезать соломкой и спассеровать на масле или маргарине.

За 30 минут до окончания варки бульона положить в него нарезанный брусочками картофель и капусту, нарезанную соломкой, через 15 минут — все обжаренные овощи. Еще через 5 минут — галушки, лавровый лист и перец горошком. К этому

моменту борщ должен быть слегка недосолен.

В готовый борщ добавить свекольный настой (от его количества зависят цвет и вкус борща) и толченый чеснок.

Готовый борщ имеет интенсивный красный цвет. Следует дать ему настояться тут же на плите 20–30 минут. Отдельно подать мелко нарезанную зелень и сметану.

Борщ украинский

В кипящий бульон положить сначала капусту, потом картофель, а через 10–15 минут — отдельно сваренную и нашинкованную свеклу, пассерованные овощи, специи (лавровый лист, перец, коренья). Заправить борщ чесноком, растертым со шпиком.

Борщ польский

Его следует варить без капусты, а в бульон для него вместе с мясом положить ветчину или окорок с косточкой.

Подавая на стол, положить в тарелки сваренные отдельно грибы и сметану.

Борщ литовский

Мясо птицы, свекла, картофель, морковь, лук, специи, щавель, сельдерей, петрушка.

Бульон варят не на говяжьем мясе, а из гуся или утки.

Свеклу, шинкованную соломкой и сбрызнутую уксусом, нужно пассеровать отдельно от других овощей. Еще на одной сковороде спассеровать репчатый лук, добавить шинкованную морковь, сельдерей, петрушку и снова спассеровать. Затем добавить готовую свеклу, немного муки; еще раз обжарить в жире. В бульон положить в последний момент, когда картофель уже почти готов — капусты в этом борще не требуется.

Как закипит, добавить перец, лавровый лист, если в сезон, то шинкованные листья щавеля для кислоты, соль.

Борщ флотский

Бульон, картофель, капуста, лук, морковь, свекла, растительное масло, красный молотый перец, зелень.

Сварить бульон, в него вместе с капустой положить картофель, нарезанный кубиками, тушенную отдельно в масле свеклу, пассерованные овощи (лук, морковь, коренья), нарезанные пластинками, и довести до готовности, как обычно.

Заправить такой борщ молотым красным перцем, подать со сметаной и зеленью.

Борщ по-старинному

В то время, когда на Руси еще не знали томата, борщи готовили без него. Эта традиция сохранилась в некоторых местностях и до настоящего времени.

Свекла, капуста, морковь, петрушка, лук репчатый, мука, свиное сало или другой жир, сметана, сахар, уксус 3 %-ный.

Для приготовления этого борща свеклу очистить, нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть уксусом, добавить жир и, помешивая, хорошо прогреть. После этого подлить немного бульона (если борщ с мясом) или воду и тушить до размягчения свеклы. Лук нарезать, слегка поджарить с жиром без изменения цвета, добавить к нему морковь, свеклу, нарезанные соломкой, и пассеровать вместе.

В кипящий бульон или воду положить шинкованную капусту, варить 10–15 минут, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, пряности, специи, разведенную мучную пассеровку, довести до готовности. В конце варки добавить свекольный настой и рубленный со свиным салом чеснок.

Зеленый борщ

Бульон, картофель, фасоль, лук, морковь, петрушка, свекла, щавель, шпинат, соль, сахар, яйцо, сметана.

В горячий мясной бульон положить нарезанный кубиками картофель, дать хорошо прокипеть, затем добавить отваренную отдельно фасоль и пассерованные овощи (лук, морковь, петрушку) и снова вскипятить, подержать на сильном огне 5 — 10 минут. В последнюю очередь положить отдельно отваренную и нашинкованную соломкой свеклу, а также листья щавеля и шпината, соль, уксус и сахар по вкусу, заправить мукой, обжаренной в масле и разведенной бульоном. Подать такой борщ с вареным яйцом и сметаной.

Борщ без капусты

Бульон из утки или гуся, свекла, морковь, лук, картофель, петрушка, сельдерей, щавель, специи, зелень.

Приготовить овощи: нашинковать соломкой свеклу, сбрызнуть ее уксусом и спассеровать отдельно от других овощей. На другой сковороде спассеровать репчатый лук, шинкованную морковь, корень петрушки и сельдерея. Затем к готовой свекле добавить немного поджаренной муки, соединить овощи и поджарить вместе. В бульон после готовности картофеля положить овощи. Капусту в этот борщ класть не надо. Как только бульон с овощами закипит, добавить перец, соль, лавровый лист и нарезанные листья щавеля. Подать со сметаной и зеленью.

Борщ без картофеля

Мясной бульон, капуста, свекла, морковь, лук, специи, томат-пюре, зелень.

Положить в бульон нашинкованную капусту (можно не только свежую, но и квашеную) и проварить 15 минут. Отдельно потушить свеклу, нарезанную соломкой, нарезанные корнеплоды. Добавить их в бульон и все вместе проварить 7 — 10 минут. После этого добавить 1 ст. л. поджаренной муки, специи, соль и сахар по вкусу, 2 ст. л. томатного пюре. Еще раз прокипятить. Подавать со сметаной и зеленью.

Борщ с фрикадельками

Мясной бульон, лук, сливочное масло, яйцо, свекла, морковь, картофель, капуста, томат-пюре, фасоль, зелень, сметана.

Пропустить через мясорубку мякоть говядины, добавить к фаршу измельченный и спассерованныи лук, 1 ч. л. размягченного сливочного масла, яйцо, соль и перец. Хорошенько отбить. Сформировать из фарша фрикадельки и отварить в подсоленной воде. На бульоне, полученном при варке фрикаделек, сварить борщ со свеклой, овощами и фасолью. Фасоль сварить отдельно и соединить с борщом в конце его варки.

При подаче в тарелки положить готовые фрикадельки, сметану и мелко нарезанную зелень.

Борщ с черносливом

Грибной бульон, картофель, свекла, морковь, чернослив.

Отварить бульон из сухих грибов. Грибы нарезать соломкой. Картофель, свеклу и морковь нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Промыть чернослив, вместе с овощами положить в грибной бульон и сварить все вместе до готовности. Перед концом варки добавить в борщ нарезанные грибы.

Борщ можно подать как горячим, так и холодным.

Борщ с листьями свеклы и кабачками

Мясной бульон, картофель, свекла, петрушка, морковь, лук, кабачки, помидоры, чеснок, специи, зелень.

Очищенный корень петрушки и морковь нарезать кубиками, репчатый лук измельчить, добавить свеклу, натертую на крупной терке, и все спассеровать на масле. Положить в кипящий бульон и довести вновь до кипения. Добавить нарезанные мелкими кусочками листья свеклы, картофель и варить 8 — 10 минут. Затем положить нарезанные кабачки, помидоры, лавровый лист, перец по вкусу и прокипятить еще 10 минут.

Борщ заправить по вкусу лимонной кислотой, добавить сметану, 3–4 измельченных зубка чеснока и зелень.

Борщ со свекольным квасом

Мясной бульон, свекольный квас, свекла, морковь, петрушка, сельдерей, лук, баранья грудинка, томат-паста, капуста, картофель, кислые яблоки, фасоль, свиное сало, специи, зелень.

В воду влить свекольный квас, положить говядину и сварить до готовности. Очищенную свеклу нарезать соломкой и потушить отдельно с бараньей грудинкой, добавив немного бульона. Морковь, петрушку, сельдерей и мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле с томатной пастой. Затем свиное сало растолочь с луком и зеленью петрушки. Нарезать кубиками картофель, нашинковать капусту, залить кипящим бульоном и варить 10–15 минут. Затем положить в бульон тушеные овощи, 2 кислых яблока, нарезанных дольками, 2 ст. л. отдельно сваренной фасоли, ранее приготовленное толченое сало, лавровый лист, перец, соль по вкусу и доварить борщ до готовности.

При подаче в каждую тарелку положить кусочек мяса, ложечку сметаны и мелко нарезанную зелень петрушки.

Борщ с хлебным квасом

Бульон, копченая грудинка, фасоль, хлебный квас, морковь, лук, специи, зелень.

Копченую грудинку отварить до готовности и нарезать кусочками. В кипящий бульон положить предварительно замоченную фасоль и сварить ее до размягчения. Затем влить в бульон хлебный квас, положить отдельно спасеерованные белые коренья, морковь, репчатый лук и специи. Все проварить до готовности.

При подаче положить в тарелки кусочек грудинки и зелень.

Борщ со свекольной ботвой

Мясной бульон, морковь, лук, петрушка, черешки молодой свеклы, картофель, помидоры, зелень, сметана.

Потушив морковь, лук и петрушку, добавить к ним нарезанные кубиками черешки молодой свеклы, сбрызнутые уксусом.

Уксус добавляют в свеклу для того, чтобы она при варке не потеряла свой интенсивный малиновый цвет, не стала бурой. В мясной бульон положить картофель, нарезанный кубиками, когда почти совсем сварится — свеклу, овощи, очищенные и порезанные помидоры, варить до готовности.

Подавать, разложив в тарелки вареное мясо, рубленую зелень и сметану.

Борщ с репой

2 литра воды, 500 г говяжьей грудинки или костей, 4 картофелины, 2 репки, по одной крупной морковке, свекле и луковице, 2 ст. л. масла или жира для обжаривания овощей, вдвое больше томат-пасты, 1 ст. л. уксуса.

Репа придает борщу своеобразный, немного терпкий вкус и аромат, отбивает излишнюю сладость, которую дают некоторые сорта свеклы.

Нарезать репу брусочками и положить в бульон одновременно с картофелем. Как станет помягче — добавить нашинкованную соломкой отварную пли тушенную на сковороде свеклу, обжаренные в масле репчатый лук, морковь, положить томат и специи, посолить и варить до готовности на слабом огне.

Холодный борщ

Вода, вареное мясо, свекла, яйцо, зеленый лук, петрушка, укроп, свежий огурец, лимонная кислота, перец, специи, сметана.

Очистить сырую свеклу, промыть в холодной воде, залить горячей водой, проварить на слабом огне в течение 25–30 минут, охладить, затем вынуть из отвара и нарезать соломкой. Так же нарезать свежий огурец, вареное мясо, яйцо, сваренное вкрутую. Мелко нарезать зеленый лук, зелень петрушки и укроп. Все подготовленные продукты залить холодным свекольным отваром, добавить лимонную кислоту, соль, перец и сахар по вкусу. При подаче в тарелки положить сметану.

Борщок свекольный

1,5 л воды, 400 г свеклы, 500 г мяса с костью, 5 г сушеных пли 20 г свежих грибов, 1 луковица, лавровый лист, долька чеснока, соль, красный перец молотый.

Грибы, кости и мясо залить водой, посолить слегка и поставить варить на слабом огне. Чтобы мясо отварилось быстрее, порезать его на кусочки примерно с яйцо величиной.

Перед концом варки заложить в кастрюлю подрумяненный репчатый лук, натертую на крупной терке отваренную свеклу и специи.

Щи мясные

Мясо, капуста, картофель, морковь, лук, зелень, специи, сметана.

Сварить мясо (грудинку или другие части), вынуть его, нарезать. Чтобы мясо не потемнело и не заветрилось, сначала нужно охладить его в бульоне. Бульон процедить и варить в нем щи, как обычно.

Нарезанное мясо положить в готовые щи.

Щи суточные

Капуста, свинокопчености, томат-пюре, морковь, лук, специи, чеснок.

Квашеную капусту мелко нарубить, добавить томатное пюре, кости свинокопченостей и тушить в горшочке 3–4 часа. Морковь и лук мелко нарезать. В кипящий бульон или воду положить тушеную капусту, пассерованные овощи и варить до готовности. За 5 — 10 минут до окончания варки добавить пассерованную муку, разведенную бульоном пли водой, соль, специи. Готовые щи заправить чесноком, растертым с солью. Щи можно приготовить и с другими мясными продуктами. Для приготовления щей со свиной головой норма жира уменьшается.

Щи с помидорами

В России узнали о помидорах лишь в конце XIX века. «Пришельцы» из жарких стран пришлись по вкусу, а потом произвели целую революцию в нашей кухне.

Щи варят как обычно, и только в конце добавляют нарезанные дольками помидоры. Однако их нужно предварительно ошпарить и снять кожицу.

Капустник

Картофель, пшено, квашеная капуста, лук, томат, чеснок, зелень, сметана.

Очистить и нарезать картофель, сварить его вместе с пшеном. Промыть квашеную капусту, мелко порубить ее, положить в кастрюлю, где варится картофель, туда же добавить пассерованный репчатый лук и томат. Довести до готовности, посолить, поперчить, положить чеснок и зелень по вкусу. Заправить при подаче сметаной.

Щи из медуницы и щавеля

Щавель, медуница, картофель, укроп, сметана, яйца, вода, соль.

Зелень промыть и мелко нарезать, пассеровать в растительном масле в течение минуты, добавить сметану и потушить еще минуту Картофель очистить, нарезать крупной соломкой и положить в кипящую воду. Туда же положить взбитые яйца, хорошо перемешать. Подавать со сметаной.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Жаркое «Русское»

60 г мяса, 1 средняя луковица, 3 небольшие картофелины, 25 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для соуса: по 4 ст. л. сметаны и майонеза, 1 ст. л. молока, зелень по вкусу.

Мясо, лучше свинину, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, положить в глиняный горшочек, добавить кусочек масла. Туда же положить картошку, нарезанную соломкой, перемешать. А на самый верх уложить картошку-«пятачки», чтобы вся поверхность была закрыта. Добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром, залить соусом. Горшочек поставить на 30–40 минут в духовку, разогретую до 220–240 градусов. Жаркое подавать вместе с соленьями.

Мясо, тушенное с луком

120 г говядины, 10 г сала, 90 г репчатого лука, 30 г бульона, соль, перец, 50 г соуса, 200 г гарнира.

Говядину нарезать кусками, посыпать солью и обжарить до образования румяной корочки.

В горшочек положить слой нашинкованного пассерованного репчатого лука, на него — куски обжаренного мяса, сверху — еще один слой лука. Таким образом уложить 2–3 ряда. Затем влить коричневый бульон (на 1 л воды — 1 кг костей, предварительно обжаренных. Варить их в течение 5 часов на слабом огне. Затем бульон процедить и поставить выпаривать). Добавить соль, перец горошком, лавровый лист и в закрытом горшочке тушить до полной готовности.

Мясо можно подать с гарниром — рассыпчатой гречневой (или рисовой) кашей, отварным картофелем или со сложным гарниром.

Котлета

165 г свинины, пол-луковицы, 10 г маргарина, 2 яйца, 2 куска черствого белого хлеба.

Блюдо выглядит очень эффектно, так как напоминает большую кедровую шишку.

Вырезать из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью. Отбить, посолить, поперчить с обеих сторон по вкусу. Сделать для котлеты начинку: лук репчатый мелко порубить и обжарить на маргарине, добавить измельченное вареное яйцо и перемешать. Фарш нужно уложить на середину котлеты, завернуть и придать форму батончика. Обвалять котлету в муке, обмакнуть в яйцо. Белый черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и обвалять в них котлету так, чтобы кубики хлеба распределились равномерно. Жарить котлету во фритюре до образования золотистой корочки, а до полной готовности довести в духовке.

Котлеты полтавские

0,5 кг говядины, 50 г шпика, 2 зубчика чеснока, четверть стакана воды, панировочные сухари, соль.

Мясо и шпик дважды пропустить через мясорубку вместе с чесноком, затем развести водой, посолить и тщательно размешать. Из этого фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и пожарить. Подавать полтавские котлеты с жареным картофелем.

Говядина, тушенная с овощами

500 г мяса, 2 морковки, 1 головка репчатого лука, 500 г капусты, петрушка, 3 ст. л. маргарина.

Мясо говядины нарезать небольшими кусками, отбить, подсолить. В кастрюле разогреть маргарин, выложить на дно слой нарезанных овощей, положить сверху мясо, закрыть его вторым слоем овощей и подсолить. Влив пол стакана бульона пли горячей воды, тушить мясо на слабом огне в плотно закрытой посуде примерно два часа. Подавая на стол, посыпать блюдо зеленью петрушки или укропа.

Мясные шарики в томатном соусе

400 г постной свинины, 2 желтка, 2 ломтика белого хлеба, полстакана молока, соль, перец, жир.

Свинину пропустить через мясорубку, смешать компоненты в фарш, из которого сделать шарики величиной с грецкий орех. Шарики жарить до коричневого цвета. К этому времени должен быть готов рассыпчатый рис.

Перед подачей к столу разогреть шарики в соусе: 1 ст. л. соуса томатного острого, 2 ст. л. сметаны, немного воды. Рис — в качестве гарнира.

Помидоры, фаршированные мясом и рисом

12 помидоров одинаковой величины, 100 г риса, 200 г свинины без костей или куриные потроха, головку репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. рубленого укропа и петрушки, полстакана сметаны, соль, перец.

Сначала следует заняться фаршем. Мясо промыть, порезать мелко, подрумянить на жире, добавить нарезанный лук, 3–4 ст. л. воды и тушить в сковороде до готовности (воду по мере надобности подливать). Рис отварить отдельно, хорошенько промыть холодной водой. Мясо с луком после тушения все-таки хорошо пропустить еще через мясорубку. После этого соединить рис с мясом и всем прочим — яйцом, солью, перцем. Из помидоров вынуть сердцевину, срезав верхушку, слегка посолить их, наполнить фаршем и прижать сверху «крышечками».

Уложить помидоры на противень, смазанный жиром, и полить каждый из них слегка посоленной сметаной.

Готовка занимает 10–15 минут в духовке. После этого посыпать зеленью и подать. Лучше всего запекать помидоры на металлическом блюде, на нем же их можно и подавать.

Мясной фарш с овощами

400 г фарша (его можно приготовить из хорошо отмоченной солонины), 1 луковица, 1 яйцо, 500 г весенних овощей — молодой моркови, лука-порея, кореньев петрушки и сельдерея, 500 г картофеля, пол-литра воды, 50 г маргарина, зелень, соль, красный молотый перец, тмин.

Прежде всего заправить мясной фарш мелко нарезанным луком, яйцом, солью, перцем и тмином, без которого, впрочем, можно обойтись. Подготовленные овощи мелко нарезать, уложить в кастрюлю попеременно с нарезанным кружочками картофелем и фаршем. Слои пересыпать солью и тмином. Добавить кипящую воду, покрыть сверху тонкими кусочками маргарина или масла и тушить 40 минут в закрытой кастрюле. Готовое блюдо посыпать сверху измельченной зеленью.

Говядина рубленая, тушенная с хреном

1,8 кг говядины, 120 г сала на обжарку, 150 г хрена, 60 г горчицы столовой, 300 г хлеба, 120 г сливочного масла или маргарина, 1,5 кг картофеля для гарнира.

Из говяжьего фарша, соленого, перченого и слегка разведенного водой, сформовать зразы (продолговатые котлеты). Тертый хрен смешать с горчицей и молотыми белыми сухарями, в этой смеси обвалять со всех сторон каждую зразу, обжарить их на сковороде, а потом, добавив чуточку бульона, накрыть крышкой и довести до готовности.

Гарнир — жареный картофель.

Пирог с мясом, рисом и сухофруктами

Для теста: 5 ст. муки, 20 г дрожжей, 1 ст. воды или молока, 2 ст. л. масла, 2 яйца, неполная ст. л. сахарного песка, 1 неполная ч. л. соли.

Для начинки: 2 ст. риса, 1 кг мяса, 2 луковицы, 250 г сухофруктов, 200 г топленого масла.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в круг, по диаметру больший, чем сковорода, настолько, чтобы его можно было сверху защипать. Тесто выложить на сковороду, смазанную маслом, уложить тонким ровным слоем отваренный рис, поджаренное мясо, ранее пропущенное вместе с луком через мясорубку, потом снова тонкий слой риса и, наконец, — хорошо промытые сухофрукты (изюм, урюк или чернослив без косточек). Все закрыть последним слоем риса. После этого начинку обильно полить растопленным сливочным маслом. Сверху начинку накрыть кружочком из теста (в половину диаметра сковороды) и защипать края обоих кругов рубчиком.

Перед выпечкой блюдо смазать маслом и посыпать крошкой: в 60 г размягченного масла положить 125 г пшеничной муки, 1 ч. л. сахарного песка. Все это тщательно растереть руками. В результате получатся мелкие крупинки.

Почки в сметане

800 г почек, 2–3 моркови, 2 репы, 4–5 картофелин, 3–4 соленых огурца, 1 ст. сметаны, 1 ст. л. томат-пасты, 2–3 зубка чеснока, специи, соль и перец по вкусу.

Говяжьи, свиные или бараньи почки разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать, меняя воду, в течение 3–4 часов. Затем залить холодной водой, довести до кипения и слить воду. Эту процедуру повторить еще два раза. Обработанные таким образом почки залить горячей подсоленной водой и варить до готовности примерно около часа.

Готовые почки остудить, выложив в холодную воду а потом нарезать тонкими ломтиками и поджарить.

Нарезать брусочками картофель и морковь, поджарить. Выложить в кастрюлю почки, картофель, морковь и нарезанную брусочками репу, залить сметаной и тушить 10–15 минут. Затем добавить очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, перец, соль, лавровый лист. За 5 минут до готовности положить томатную пасту и томатный соус, толченый чеснок.

Рождественский окорок

1,5 кг вареного окорока, 4 ст. л. горчицы, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. крахмала, 1 желток, панировочные сухари.

Нагреть духовку до 200 градусов. Приготовить смесь из горчицы, крахмала, сахарного песка и желтка. Обмазать ею окорок. Сверху обсыпать панировочными сухарями. Поставить подготовленный окорок в духовку на 15–20 минут. Окорок готов, когда корочка приобретет золотисто-коричневый цвет.

Баранина с корицей

1 кг баранины, полбутылки красного сухого вина, 2 ст. л. винного уксуса, 400 г шалот-лука, 0,5 кг помидоров.

Баранину, лучше ножку или шейную часть, разрезать на кусочки и залить красным вином и уксусом. Добавить палочки корицы, размельченные кедровые орешки. Поставить в холодильник, настояться часов пять.

Затем достать из холодильника, слить в другую миску маринад, а хорошенько вытертые бумажным полотенцем кусочки мяса обжарить в сильно разогретой сковороде, пока не выкипит вся жидкость и мясо слегка не подрумянится. Затем добавить нарезанный шал от-лук, крупно нарезанный чеснок и еще раз поджарить, постоянно помешивая.

Теперь добавить мелко нарезанные и очищенные от кожицы помидоры и влить маринад. Посолить, поперчить.

Тушить при закрытой крышке на среднем огне примерно 30 минут.

Свинина любительская

170 г свинины, 10 г масла сливочного, 20 г сыра, 25 г ветчины, 3 г петрушки, 10 г масла топленого, 25 г грибов, соус-кетчуп, соус красный.

На тонкие отбитые порционные куски мяса положить фарш и свернуть изделия в виде колбасок. Подготовленный полуфабрикат посыпать солью, перцем, обжарить и уложить в горшочек. Сверху положить мелко нарезанный, предварительно обжаренный картофель, залить соусом и тушить.

Фарш: сыр, натертый на крупной терке, ветчина, нарезанная соломкой, мелко рубленная зелень петрушки.

Соус: в красный соус (из томата) положить грибы, предварительно сваренные до полуготовности и добавить соус-кетчуп.

Запеканка из свинины и макарон

500 г сваренных макарон, 250–300 г нежирной свинины (можно и отмоченной солонины), 2 луковицы, 50 г жира, 4 яйца, 2 ст. молока, соль и панировочные сухари.

Макароны промыть подсоленной холодной водой. К пропущенной через мясорубку свинине добавить измельченный и обжаренный лук, соль. Яйца взбить, прибавить туда молоко и макароны. Смазав форму жиром, выложить в нее половину макаронной массы, переложить мясной массой и сверху положить оставшуюся макаронную массу. Верхний слой неплохо переложить кусочками сала, шпика.

Затем посыпать сверху панировочными сухарями. Запекать полчаса.

Подавать запеканку можно с овощными салатами.

«Ракеты повара»

600 г свинины (можно вместо нее употребить и хорошенько вымоченную в воде с уксусом солонину), 150 г сливочного масла, 2 ст. л. рубленого укропа и зелени петрушки, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. сока, отжатого из лимона.

Для панировки: 2 ст. л. пшеничной муки, полбулки, 2 яйца, 2 ст. л. молока, жир.

Свинину разрезать на 4 или 5 ломтей, отбить, посыпать солью (солонину не надо), перцем и мукой, в середину положить брусочек зеленого масла.

Зеленое масло готовится так. Масло взбить с мелко измельченной зеленью петрушки и укропа, с лимонной кислотой и солью в соотношении: 150 г сливочного масла, 4 ложки зелени, 25 г лимонной кислоты, соль.

Ломтики мяса скатать в продолговатые рулеты и, обмакнув в смесь яйца с молоком, обвалять в пшеничной муке. Затем еще раз обмакнуть в яично-молочную смесь, обвалять в кубиках булки и положить на один час в холодильник.

Потом в разогретом жире обжарить рулетики до коричневого цвета минут 8-10. А чтобы кубики не хрустели, подогреть «ракеты» в духовке минут 10–15.

Подавать их лучше всего с жареным картофелем и тушеной морковью. Отдельно можно подать желе из яблочного сока.

Цветная капуста с ветчиной

1 кочан цветной капусты, 250 г ветчины, 150 г сыра, 3 яйца, 0,5 ст. молока.

Очистить кочан цветной капусты, промыть его и разобрать на мелкие кочешки. Мелко нарезать 250 г ветчины и натереть на крупной терке сыр. Капусту отварить в подсоленной воде, добавив немного сливочного масла. На небольшой противень положить слой

цветной капусты, ветчины, сыра и снова капусты. Сверху посыпать молотыми сухарями и положить кусочки сливочного масла. Запекать в средне нагретой духовке примерно 20 минут. Затем вынуть противень и залить цветную капусту яично-молочной смесью.

Зразы

Хорошо вымешать сложный фарш, добавить специи, приготовить из него лепешки толщиной в 1 см. На лепешку положить фарш из отварного риса с рубленым яйцом и добавить растопленное сливочное масло. В середину положить кусочек свежего сливочного масла, сформовать лепешку в виде пирожка, обжарить до румяной корочки, а затем довести до готовности в грибном соусе.

Свиные уши

6 свиных ушей, коренья, 2 луковицы, перец, гвоздика, соль, сыр.

Опалить, очистить и хорошо промыть свиные уши, варить их 4 часа в большом количестве воды, добавив очищенные коренья, луковицы, соль, перец и гвоздику. Готовые уши нарезать ломтиками, уложить на противень, залить соусом бешамель, посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Свиные отбивные

Обжарить отбивные до готовности в очень горячем жире и оставить в тепле. В жир, оставшийся от жарки, добавить измельченный ломтик белого хлеба без корочки, 2 ст. л. бульона, 1 ст. л. масла, соль и перец. Эту смесь варить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока не получится однородный соус. Прибавить в соус половину стакана тертого, приготовленного к употреблению хрена. Как закипит, снять с огня, вылить в подогретое блюдо, выложить на соус отбивные, а сверху положить ломтики лимона.

«Три богатыря»

Грибы — свежие или заготовленные с осени («жаренка», консервированные, соленые и даже сухие, вымоченные предварительно в воде или молоке).

Грибы обжарить с луком, охладить, порубить или промолоть через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец и заправить густым молочным соусом.

Для соуса муку обжарить на масле до светло-кремового цвета, немного охладить и развести горячим молоком. Хорошо размешать, проварить минут пять при слабом кипении, добавить соль и сахар по вкусу, процедить и положить немного сливочного масла.

Кусок говядины или свинины нарезать тонкими ломтями поперек волокон, хорошо отбить, положить на каждый грибной фарш и свернуть в виде рулетика. Каждый в отдельности обвалять в муке, обмакнуть во взбитое сырое яйцо, панировать в тертом белом хлебе и жарить на сковороде в масле до готовности.

Для второго «богатыря» фарш готовится из жареного лука с рублеными вареными яйцами и зеленью.

Для третьего — из промолотого через мясорубку жареного куриного филе с маслом и опять же с зеленью.

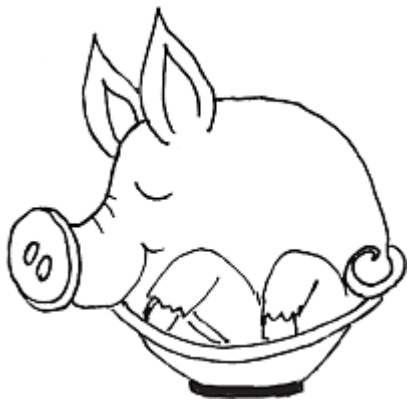
Жареный поросенок

Подготовленную тушку посолить, положить на противень, подогнув ножки, смазать сметаной и жарить в слабо нагретой духовке. Когда подрумянится, подлить немного воды, а чтобы уши не «подгорели», надеть на них яичные скорлупки и продолжить жарить до готовности, поливая поросенка выделяющимся соком. Готовую тушку разрубить вдоль на две половины, а потом разрезать на порции.

Гарнир тут подойдет традиционный — рассыпчатая гречневая каша с маслом, заправленная нашинкованными вареными яйцами и политая соком, в котором жарилось мясо.

Говяжье сердце под соусом-маринадом

Сердце очистить от жира, тщательно обмыть, положить в кастрюлю, залить уксусом (1–1,5 ст.) и водой (2 ст.). Добавить две головки лука, нарезанного крупными ломтями, лавровый лист, черный перец и соль. Варить на слабом огне примерно полтора — два часа. Затем вынуть сердце из кастрюли, обжарить его на сковороде в масле, добавив натертые на крупной терке морковку и корень сельдерея. Чуть позже положить пару ложек томат-пюре и подлить бульон, в котором варилось сердце. Тушить на слабом огне до мягкости. Когда остынет, порезать ломтиками и уложить на блюдо.



Муку развести холодной водой, вылить в соус, хорошо перемешать и проварить минуты три — четыре, этим соусом залить блюдо. Можно подать на гарнир откидной рис с маслом, посыпать рубленой зеленью.

Котлеты

Пропустить через мясорубку мясо вместе с сырыми овощами (пополам): морковь, капуста, тыква, кабачки, лук. Затем добавить сырую манную крупу (на 1 ст. л. массы 1 ч. л. крупы), соль, специи, пряности, сухие травы. Фарш тщательно перемешать и постепенно вливать воду или молоко, пока масса не станет эластичной, однородной, с консистенцией сметаны средней густоты.

Жарить котлеты — на овощной «подушке». На кусочки нарезанных овощей уложить ложкой небольшие котлетки, подлить немного воды и жарить 10–15 минут. На стол подавать в той же посуде.

Мясное блюдо

Нарезать мясо небольшими кусками, уложить на тонкий слой овощей на сухой сковородке. Сверху мясо посыпать сырым рубленым репчатым луком. Подлить горячую соленую воду, чтобы дно посуды было покрыто, и поставить сковородку или формочку в горячую духовку на 8 — 10 минут. Затем форму нужно вынуть, все перемешать и поставить блюдо, накрыв крышкой, в духовку до готовности. И сразу же подавать на стол. К мясу добавить овощи, травы, коренья, майонез, сметану.

Запеканка с колбасой

400 г отваренной вермишели, 200 г вареной колбасы или мяса, 3 ст. л. свежего творога, 200 г адыгейского сыра, 2 сырых яйца, 100 г сыра для посыпки, 100 г майонеза.

Отваренную вермишель перемешать с порезанным кубиками адыгейским сыром и творогом, добавив сырое яйцо. Выложить на смазанный жиром противень половину массы, положить кусочки вареной колбасы или отварного мяса, накрыть остальной вермишелью, разровнять, слегка полить майонезом и посыпать тертым сыром.

Выпекать в духовом шкафу до румяной корочки.

Котлеты с овощами

200 г мяса, лучше всего свинины, четверть кочана (небольшого) капусты, 1 картофелину, 1 морковку, 1 луковицу, зубчик чеснока.

Замочить в молоке 2–3 сухарика. Все вместе пропустить через мясорубку, добавить соду на кончике ножа. Хорошо вымешать, вбить сырое яйцо, снова перемешать и выложить мокрыми руками котлетки на горячую сковороду с подсолнечным маслом.

Обжарить с обеих сторон, сложить в чугунок или неглубокую широкую кастрюлю вертикально, котлетка к котлетке.

В сковороду, где жарились котлеты, положить 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, развести кипятком и довести до кипения.

Залить котлеты подливой, кипятить 3–5 минут.

Можно посыпать готовое блюдо зеленью — укропом, петрушкой.

Баклажаны с мясом

У баклажанов срезать верхушку возле стебля, обмыть, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделилась жидкость и горечь, затем баклажаны отжать и поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Помидоры отварить и протереть через дуршлаг. Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком, солью, перцем. На дно неглубокой кастрюли уложить слой обжаренных баклажанов и покрыть их слоем мелко нарезанной зелени петрушки, сельдерея, базилика, чабера, укропа, кинзы, смешанных с толченым чесноком.

Поверх зелени положить подготовленное мясо, а на мясо положить еще ряд обжаренных баклажанов, потом все посыпать нарезанной зеленью, залить томатным соусом, посолить и поставить тушить под крышкой на 15 минут.

Печеный кролик

Тушку кролика, 100–150 г жира, 0,5 л сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, соль, щепотка молотого красного жгучего перца; для картофеля «фри» — 700–800 г растительного масла.

На противне разогреть жир, положить кролика, облить жиром и поместить в нагретую духовку. Печь кролика полтора часа или больше в зависимости от возраста и качества мяса. Через каждые 15 минут поливать его соусом и по мере выпаривания подливать воду на противень.

Затем вынуть кролика, разрезать его на куски (лучше это сделать садовыми ножницами), уложить в чугунок, подлить воды, добавить сметану, смешанную с томатной пастой и красным молотым перцем, и тушить еще час.

Подавать кролика на продолговатом блюде с картофелем «фри», зеленым горошком, салатом, морошкой, клюквой или брусникой.

Тушеный кролик

Половина тушки кролика, примерно 1 кг, 100 г шпика с «пряминкой», 2 ст. л. растительного масла, горсть клюквы, 1 ст. красного вина, 2 ст. воды, соль, перец, лавровый лист, полстакана сметаны, 1 ст. л. муки.

Мясо кролика разделать на кусочки, натереть солью, перцем и обжаривать вместе со шпиком. Клюкву вымочить в вине, вместе с водой добавить к мясу и тушить полтора часа. Соус, в котором тушится кролик, надо загустить мукой и сметаной, и затем можно подавать блюдо с картофельным пюре.

Заяц в сметане

Тушка зайца, 1 ст. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, крупная луковица, 100 г свиного сала, соль, перец по вкусу.

Выпотрошить, замочить в холодной воде на несколько часов и замариновать в уксусе (6 %-ном) пополам с водой. Потом вынуть из маринада, обтереть полотенцем, нашпиговать мякоть свиным салом, натереть солью и перцем и обжарить в духовке. Когда тушка зарумянится, вынуть, разрубить на куски, сложить в чугунок, залить сметаной, добавить поджаренный на масле лук и тушить, пока косточки не начнут свободно отделяться от мякоти.

Брюква, начиненная телячьей почкой

Вымыть и облупить две хорошие брюквы, срезать крышку и выдолбить середину Мелко изрубить все вынутое вместе с жареной телячьей почкой, большой луковицей, перцем, солью, прибавить 3 яйца, ложку сливок, чуть масла и столько сухарей, чтобы было так густо, как для фарша. Этим начинить брюкву очень плотно, закрыть крышкой, завязать толстой ниткой, положить в кастрюлю, налить бульона так, чтобы брюква была им покрыта, и варить до тех пор, пока она не станет мягкой, но не слишком разваривать, чтобы она могла хорошо резаться. Перед тем как подавать на стол, положить брюкву на чистую доску, развязать нитку и разрезать ее на тонкие, в палец толщиной ломтики и положить аккуратно на блюдо. Потом взять бульон, в котором варилась брюква, сколько нужно для соуса, сделать к нему подправку из муки и масла, положить соли, вскипятить и облить нарезанные куски брюквы.

Помидоры, фаршированные куриным мясом

3 помидора, 150 г куриного мяса, большая луковица, листья салата.

Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку и заправить домашним майонезом. У помидоров — гладких, упругих — срезать «крышечку», вынуть ложечкой завязь, заполнить каждый салатом. Затем снова накрыть помидоры «крышечкой» и вставить в нее «ручку» из колечка репчатого лука. Можно каждый помидор подавать в отдельной тарелочке, можно ив се вместе.

Голубцы

1 кочан свежей капусты (пли 1 кг квашеной), 500 г мяса, 1 морковка, 2 луковицы, 2–3 ст. л. масла или маргарина, 1 ст. бульона или кипятка, 0,5 ст. риса, 1 ст. л. томата, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Кочан капусты обдать несколько раз водой и мелко нашинковать. На дно кастрюли положить масло или маргарин и половину капусты. Нарезанное небольшими кусками мясо, тертую морковь, томат обжарить. В кастрюлю с капустой положить вначале мясо.

На мясо — морковь, на нее — сырой рис, оставшуюся капусту. Добавить лавровый лист, перец, немного бульона, посолить. Тушить голубцы на медленном огне. Ни в коем случае не перемешивать.

Ленивые голубцы

Некрупно нарезать капусту и кабачок. Овощи положить на дно невысокой кастрюли на любое масло и слегка присолить. Сверху положить слой сырого промытого риса, на него слой провернутого в мясорубке мяса (можно и без мяса), опять овощи. Все посолить, по вкусу поперчить, добавить масло. Налить немного воды, развести в ней кетчуп или томатную пасту и поставить на небольшой огонь минут на 20–30 до готовности. Если будет необходимость, добавить воду или бульон. Подавать к столу можно со сметаной.

Фаршированный кочан

1 кочан капусты, 500 г мяса (лучше свинины), 1 ст. риса, 1–2 средние луковицы, 1 ст. л. масла, несколько ст. л. сметаны.

Кочан очистить от верхних листьев. Вырезать аккуратно кочерыжку и рядом с ней — крепкие капустные перегородки. Налить в кастрюлю воды, подсолить ее, вскипятить, положить кочан и варить 5 минут. Кастрюлю обязательно закрыть крышкой. Слить воду, выложить кочан на тарелку, дать ему остыть. На доску положить марлю, на нее — снятый с кочана верхний лист. Остальные листья разбирать и класть на первый лист по кругу, располагая так, как были в кочане.

Фарш: мясо и нарезанный лук посолить, пропустить через мясорубку, смешать с отваренным жестковатым рисом. Готовый фарш выложить на середину разобранных листьев и, взявшись за края марли, поднять листья с фаршем так, чтобы опять получился кочан. Кочан положить на сковородку, смазанную маслом или жиром, вниз той стороной, где расположена была кочерыжка. Затем осторожно вынуть марлю.

Сверху кочан смазать жиром или маслом, потом сметаной и поставить в духовку. Чтобы кочан не «сгорел», нужно накрыть его сырым листом капусты. Держать в горячей духовке не больше 40 минут.

Кабачки фаршированные

8 маленьких кабачков, 1 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, мелко нарубленная, 1 зубец чеснока, протертый, 60 г постной свинины, отваренной и мелко нарезанной, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. свежей нарубленной зелени петрушки, свежемолотый черный перец, нарезанный кружочками помидор, 200 г натурального йогурта (или сметаны), мелко нарубленный зеленый лук для украшения.

Помыть кабачки и разрезать вдоль по всей длине на 2 половинки. Удалить семена и мякоть при помощи чайной ложки, мякоть не выбрасывать. Поместить кабачки в кастрюлю с кипящей водой на 1–2 минуты, затем снять с огня, извлечь из воды.

Разогреть масло на сковороде, обжарить лук и чеснок до золотистого цвета. Снять с огня, добавить свинину, грибы, томатную пасту, протертый вместе с кожурой лимон, петрушку и сохраненную мякоть кабачка и тщательно все перемешать. Добавить перец по вкусу. Аккуратно нафаршировать кабачки этой смесью.

Поместить нафаршированные кабачки на смазанный противень и поставить в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов (до того момента, пока кабачки не станут мягкими). Подавать кабачки горячими, вместе с 1–2 кружочками помидора и йогуртом (или сметаной). Сверху украсить зеленым луком.

КАШИ

Каши гречневая и рисовая

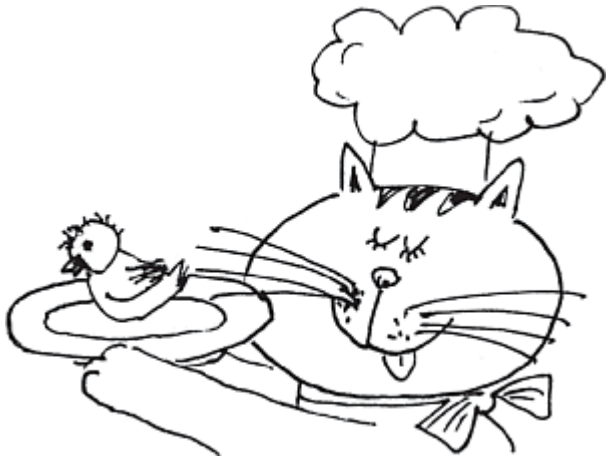
По полстакана гречневой и рисовой круп, 1 л молока, вода, соль.

В скороварку налить 1,5 ст. воды. В литровую кастрюлю — 0,5 л молока, всыпать 0,5 ст. риса, посолить и поставить в скороварку, закрыв крышкой. Во вторую кастрюлю налить 0,5 л молока и всыпать 0,5 стакана гречневой крупы, посолить и поставить на алюминиевую крышку первой кастрюли, закрыть скороварку. После 30 минут кипения дать скороварке остыть в течение 10–15 минут и подать каши к столу.

При таком способе варки молоко не выкипает, не пригорает, не пенится.

Гречневики

2 ст. гречневого продела или гречневой крупы, 2 ст. воды, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 0,5 ст. сухарей.



Гречневый продел залить кипятком, добавить 1 ст. л. сливочного масла. Гречневую кашу сварить так, чтобы она была не рассыпчатой, а вязкой. Поэтому следует взять побольше воды, соль по вкусу и поставить в духовку на 1 час. Готовую кашу надо охладить примерно до 60 градусов. Пока каша остывает, взбить сырые яйца. Затем смешать их с кашей, массу выложить ровным слоем на противень пли сковороду, смазанную жиром. Когда застынет, острым ножом нарезать на небольшие квадратики или ромбики и обжарить с обеих сторон на подсолнечном хорошо разогретом масле.

Можно сделать и так. Готовую кашу уложить слоями в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, чередуя с рублеными крутыми яйцами. Верхний слой из каши пересыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в духовку на 10–15 минут. К ней подать холодное сливочное масло.

Каша с сыром

2 ст. гречневой крупы, 3 ст. воды, 5 ст. л. сливочного масла, 100–150 г тертого сыра.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. В смазанный сливочным маслом сотейник уложить слоями кашу и тертый сыр. Сверху также посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, подрумянить в горячей духовке и подать на стол.

Каша с яблоками

1 ст. гречневой крупы, 3 ст. воды, 8 яблок, 3–4 ст. л. рубленых ядер грецких орехов (или фундука), 2 ст. л. изюма, 6 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, яблоки нарезать мелкими кубиками, смешать с кашей, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом, мускатным орехом. Подавать в горячем виде, полив маслом.

Каша с печенкой (для начинок)

1 ст. гречневой крупы, 1,5 ст. воды для варки, 5 ст. л. жира, 400 г печенки, 3 луковицы, соль, перец.

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности.

Печенку обработать — снять пленку и удалить жилы, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушивая). Пропустить через мясорубку, соединив с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить.

Все продукты соединить и хорошо перемешать. Если фарш получится суховатый, добавить в него немного молока или бульона.

Каша пуховая

2 ст. гречневой сечки, 4 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. масла. Для соуса: 2 ст. молока или сливок, 0,5 ст. сахарного песка, 4 яичных желтка. Ванилин или корица молотая по вкусу.

Гречневую сечку перетереть с яйцами, взбитыми вилкой, и высушить на сковороде или противне. В кипящее молоко засыпать подсушенную крупу, положить масло и сварить кашу. Когда остынет, протереть сквозь дуршлаг прямо на блюдо в виде горки.

К каше подать сахар и сливки или соус из сливок с желтками, ванилином или корицей по вкусу.

Приготовление соуса: желтки растереть с сахаром добела. Сливки или молоко вскипятить, добавить ванилин или корицу, снять с огня и при постоянном помешивании ввести желтки с сахаром, хорошенько размешать. Поставить на слабый огонь и помешивать, пока не загустеет, но не доводить до кипения, процедить.

Каша пшенная с творогом

Пшено, вода, творог, сахар, масло.

В кипящую подсоленную воду всыпать перебранное и промытое пшено и варить до полуготовности. Затем добавить сливочное масло, сахарный песок, творог, все хорошо перемешать и варить кашу до готовности. Отдельно подать молоко, простоквашу, кефир.

Каша из ржаной муки с ягодным соком

В кипящую воду (1 литр) влить 1 ст. яблочного или ягодного сока, положить мед или сахар, добавить ржаную муку (1,5 ст.), тщательно размешивая. Варить кашу 20–25 минут, остудить и посыпать сахаром. Подавать холодной, с молоком.

Яблочная каша

Вскипятить пол-литра яблочного сока, добавить сахар, 1 ст. л. масла, цедру лимона, изюм и манку (50 г). Сварить кашу, помешивая. Взбить яйцо и добавить в кашу.

Можно есть холодную и горячую, запивая молоком.

Пшенная каша с тыквой

Тыква, пшено, молоко, вода, сахар, соль.

50 г тыквы очистить, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 ст. воды или молокаи варить 10 минут. Затем всыпать 1,5 ст. промытого пшена и, помешивая, варить еще 15–20 минут, добавить соль и сахар по вкусу, накрыть крышкой и поставить упревать на полчаса.

Отдельно подать масло.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, промыть чистой водой, чтобы крахмал ушел, воду слить. Отдельно вскипятить молоко в кастрюле, опустить в него слегка отжатый тертый картофель, уваривать на слабом огне минут 15–20. Можно добавить масло, а можно еще посыпать сверху тертым сыром и допечь в духовке, чтобы каша зарумянилась.

Молочная каша с овощами

В кастрюлю положить свеклу, морковь, капусту, тыкву, кабачки, огурцы, репу, редис и т. д.

Нарезать произвольно: соломкой, ломтиками, пластинками. Овощи должны полностью закрыть дно. На них — слой промытых круп: риса, пшена, перловой пли кукурузной. Он должен быть побольше овощного. Сверху снова овощи. И так несколько раз.

Важно запомнить, что вверху и внизу нужно класть овощи. Теперь в кастрюлю осторожно, не размывая слои, влить горячую соленую воду, чтобы она покрыла полностью продукты.

Крупы с овощами, не перемешивая, быстро довести до кипения так, чтобы вода в центре забурлила. Затем снять посуду с огня и продолжить настаивать без нагревания 20–40 минут, в зависимости от выбора круп. Этот необычный способ позволяет рационально использовать и овощи, и крупы.

Молоко можно добавить в готовую кашу, перемешав крупу и овощи. Или же, опрокинув кастрюлю на тарелку, осторожно убрать ее и, снимая с «башни» отдельно слои крупы и овощей доливать их молоком.

Мамалыга под острым соусом

Кукурузная мука, брынза, молоко, сметана, острый соус.

Лучше всего варить ее в казанке или толстостенной кастрюле из кукурузной муки мелкого помола, предварительно просеянной и подсушенной в духовке.

При варке важно точное сочетание муки и воды. Оно для каждого конкретного случая особое, в зависимости от качества и влажности муки.

Муку тонкой струйкой всыпать в кипящую подсоленную воду, непрерывно помешивая. Варится она на слабом огне 40–45 минут, причем в последние 10–15 минут огонь следует сделать слабым или поставить мамалыгу на водяную баню. При варке мамалыгу следует постоянно помешивать. Готовую кашу можно подавать с брынзой, молоком, сметаной или под острым соусом.

Выложить мамалыгу на подогретую тарелку и полить соусом.

Для соуса: 6–7 штук соленых бурых помидоров измельчить, соединить с двумя толчеными зубчиками чеснока, 1 ст. л. рубленого укропа и 2–3 ст. л. растительного масла.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Овощные котлеты

Свекла, манная крупа, сливочное масло, яйцо, молоко, мука пшеничная, изюм, соль.

Свеклу сварить, очистить, натереть на мелкой терке. Изюм промыть несколько раз. Все положить в кастрюлю, налить молоко, положить масло и тушить 10 минут на небольшом огне, помешивая. Затем добавить немного крупы и варить еще 10 минут. Снять кастрюлю с огня, дать массе остыть. Когда она станет теплой, влить яйцо и хорошо размешать. Из готового фарша сделать котлеты, обвалять их в муке и обжарить в кипящем масле.

Подавать к столу со сметаной.

Помидоры, фаршированные яйцами

6 помидоров, 3 крутых яйца, 1 ст. л. рубленого укропа, 2 ст. л. сметаны, соль.

У небольших твердых помидоров срезать «крышечки», вынуть ложечкой сердцевину и перевернуть, чтоб вытек сок. Яйца нарезать кубиками и замешать в сметане, к которой добавлены соль и укроп. Полые томаты чуть посыпать изнутри солью, начинить яичной массой и закрыть «крышечкой».

Выпекать.

«Мухоморы» из помидоров

Срезать конец у сваренного вкрутую яйца, поставить его на измельченные листья салата, а сверху надеть «шляпку» из помидора. Чтобы помидор лучше держался, можно прикрепить его к яйцу «прутиком» из моркови. На «шляпку» наколоть точками сметану или майонез.

Запеканка из шпината

500 г шпината, 2–3 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 100 г лапши, 1 ст. л. масла, 1 лимон или лимонной кислоты на кончике ножа.

Шпинат отварить, отжать, пропустить через мясорубку, добавить лимонную кислоту или сок лимона с цедрой, вбить яйца, всыпать сахар и сильно выбить. Отдельно сварить лапшу, откинуть на дуршлаг, смешать со шпинатом, добавить масло, разровнять и запечь в духовке. Подавать со сметаной.

Сельдерей жареный

Сельдерей, лимонная кислота, пшеничная мука, жир, соль.

Коренья сельдерея помыть, почистить, отварить в соленой воде. Потом очистить от кожицы, сбрызнуть лимонной кислотой и дать постоять минут пять. Ломтики сельдерея обвалять в муке или сухарях и жарить до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми. Подавать горячим.

Картофель по-савойски

Картофель, молоко, яйца, сыр, перец, соль.

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и уложить в чугунок или гусятницу Стакан молока взбить с 2 сырыми яйцами, добавить 2–3 ложки тертого сыра, перец, соль, залить смесью картофель и запекать в духовке.

Это блюдо можно использовать как самостоятельное, а можно и в качестве гарнира.

Пудинг из кабачков и яблок

1 кабачок, 1 яблоко, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. масла или маргарина, 1 яичный белок, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. манной крупы, 1 ст. л. сметаны.

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и маслом до полуготовности. Затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю под крышкой на краю плиты 5 — 10 минут и слегка охладить.

После чего добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь.

Подавать со сметаной.

Щавель с яйцами

3 ст. щавеля, 4 ст. л. масла, 3 головки репчатого лука, 2 яйца.

Перебрать, сварить в соленой воде щавель, откинуть на дуршлаг, порубить. На сковороде распустить масло или маргарин, потушить нашинкованный репчатый лук до мягкости, добавить щавель, рубленую зелень (укроп, петрушку, кинзу), соль, перемешать, еще потушить, а затем залить взбитыми яйцами, подровнять и подержать на огне до готовности яиц.

Свежие огурцы, фаршированные овощами

3 свежих огурца, 1 крутое яйцо, 1 помидор, 20 г листьев салата, 1 ст. л. укропа, треть стакана сметанного соуса, зелень.

Огурцы разрезать вдоль пополам, вынуть чайной ложкой семена. Яйцо и помидор нарезать кубиками и заправить соусом. Заполнить огурцы этой начинкой, украсить зеленью и брусочками помидора. Выложить на плоскую тарелку, выстланную листьями салата.

Торт «мимоза»

200 г картофеля, столько же свеклы и моркови, 300 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 5 яиц, 200 г майонеза.

Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить от кожуры. Все овощи перетереть на мелкой терке, разложить на отдельные тарелочки. Лук мелко порезать. На блюдо уложить слоями третью часть картофеля (слегка присоленного), третью часть лука, огурцов, свеклы и моркови. Сверху залить майонезом. Таким же образом уложить еще 2 слоя. Сваренные вкрутую яйца натереть на мелкой терке (белок и желток отдельно). Белком обсыпать бока торта, а желтком — верх. Украсить веточками петрушки.

Перец фаршированный

Овощами: 8 — 10 сладких перцев, 2–3 моркови, четверть кочана капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, соль, специи.

Капусту тонко нашинковать и перетереть с солью, морковь нарезать соломкой, репчатый лук — тонкими полукольцами, морковь и лук спассеровать и соединить с капустой. Подготовленным фаршем начинить надрезанные кольцом у плодоножки и освобожденные от семян перцы.

Фаршированные перцы уложить в кастрюлю, добавить чеснок, залить рассолом и оставить при комнатной температуре на 4–5 дней для квашения.

Рассол: в 1 л воды растворить 50 г (1 ст. л. с большим верхом) соли, добавить лавровый лист и довести до кипения. Залить перцы остывшим рассолом. Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью и полив растительным маслом.

Творогом: 300 г творога смешать с 2 яйцами, 3 измельченными помидорами, мелко нарезанной петрушкой. Подготовленный перец слегка посолить изнутри, наполнить творожной смесью. Уложить в смазанный противень, прокладывая дольками помидоров, запекать в духовке.

Грибами: потушить в масле мелко нарезанный лук, добавить к нему 3 измельченных помидора, 200 г промытого риса, мелко нарезанные грибы (200 г). Смесь прожарить несколько минут, посолить, поперчить, добавить в нее 300 г горячей воды и варить до получения готовности риса. Наполнить смесью подготовленные перцы, сложить их в кастрюлю, добавить помидоры, горячую воду и тушить до готовности.

Перец можно фаршировать фасолью, рыбой, капустой и картофелем.

Котлеты из перца

Сладкий перец, яйца, брынза, творог, черный перец, петрушка, соль.

Испечь 1 кг мясистого зеленого перца, очистить его от семян, мелко измельчить, размять. Добавить 1–2 яйца, 250 г натертой на терке брынзы или творога, черный перец, мелко нарезанную петрушку, соль.

Всыпать в массу панировочные сухари и муки столько, чтобы получилась консистенция, пригодная для приготовления котлет. Мокрыми руками сделать котлетки, обвалять их в муке, обмакнуть во взбитые яйца и жарить в сильно разогретом растительном масле.

Подавать теплыми, с салатом из огурцов, помидоров и репчатого лука.

Лебеда жареная

Молодую лебеду (килограмма 3 — ведь зелень сильно уменьшается в объеме) промыть, положить в кастрюлю. Залить водой и варить, пока лебеда не станет мягкой. Затем откинуть на дуршлаг, истолочь толкушкой, чтобы получилось пюре, выложить в глубокую сковороду, на дно положить столовую ложку маргарина. Мелко порезать укроп, зеленый лук и молодые побеги чеснока, положить в лебеду и жарить, помешивая, пока лук и чеснок не станут мягкими. Под конец добавить столовую ложку сметаны и сырое яйцо, тщательно перемешать.

Рагу из зеленых помидоров

Зеленые молочные помидоры, лук, морковь, сладкий перец, томатный сок, сахар, соль.

Помидоры нарезать кружочками, обвалять в муке, поджарить на растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанные луковки, натертые на крупной терке морковки. В кастрюлю сложить слоями помидоры, лук с морковью, сырой сладкий перец, нарезанный кружочками. Добавить чайную ложку сахарного песка, соль по вкусу, залить томатным соком.

Тушить на слабом огне, пока овощи не станут мягкими.

Пикантная запеканка

Картофель, молоко, морковь, лук, лавровый лист, перец.

Почистить картофель, нарезать кольцами и положить на противень так, чтобы слой картофеля не возвышался над краями. Присолить, залить молоком, чтобы оно покрыло весь картофель, посыпать перцем и поставить в духовку. Как только молоко закипит, вынуть противень.

Картофель перевернуть, сверху положить лавровый лист, тертую морковку и мелко нарезанный репчатый лук. Противень снова поставить в духовку и выпекать блюдо до готовности.

Рагу с томатом

Картофель, морковь, корень петрушки, лук, капуста, зеленый горошек, сметана, томатный соус, соль.

Дольками нарезать картофель, морковь, корень петрушки или сельдерея и слегка обжарить с жиром. Репчатый лук нашинковать и спассеровать (прогреть, помешивая, с жиром). Белокочанную капусту нарезать квадратиками, а цветную — разобрать на соцветия, добавить немного воды и припустить. Затем добавить к капусте обжаренные овощи, лук, зеленый горошек, залить все сметаной, посолить и довести до готовности. При подаче посыпать рагу зеленью. Вместо сметаны можно взять готовый томатный соус.

Рагу овощное

Морковь, репа, брюква, капуста, тыква, кабачки, масло, мука.

Овощи, припущенные в молоке: морковь, репу, брюкву — нарезать мелкими, по 0,5 см, кубиками, белокочанную капусту — квадратиками, цветную — разобрать на мелкие соцветия. Вначале положить в кастрюлю морковь, репу и брюкву, посолить, добавить воды примерно на треть пли половину высоты, закрыть крышкой и припустить минут 10, затем добавить капусту и припускать овощи еще 15 минут. Теперь положить нарезанные кубиками тыкву или кабачки, зеленый горошек, влить молоко так, чтобы оно покрыло овощи, и припускать блюдо до готовности. Часть молока отлить из кастрюли, развести им муку, прогретую предварительно с маслом, влить обратно и довести до кипения.

Набор овощей может быть различным, точно так же и пропорции.

Перец фаршированный

Сладкий перец, морковь, лук, петрушка, растительное масло, помидоры, перец, сахар, соль.

Вымытую и очищенную морковь, петрушку, лук нарезать соломкой и поджарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные помидоры без семян и кожицы, соль, сахар, перец и довести до готовности. Подготовленный сладкий стручковый перец наполнить овощным фаршем, уложить в сотейник и припустить в небольшом количестве жидкости.

Подать на тарелке пли блюде, полить соком и украсить зеленью.

Перец, запеченный в духовке

Сладкий перец, помидоры, растительное масло, морковь, петрушка, лук, рис, соль.

У сладкого перца подрезать мякоть у плодоножки и удалить ее вместе с семенами, а внутренность аккуратно зачистить.

Залить перец кипятком и варить 1–2 минуты. Затем откинуть на сито и заполнить фаршем.

Для фарша: нарезать соломкой морковь, петрушку и лук и пассеровать с растительным маслом. Затем добавить томатное пюре пли свежие нарезанные помидоры и продолжать пассеровать все вместе. Фарш заправить солью, уксусом, сахаром по вкусу и довести до кипения.

Нафаршированный перец уложить в глубокую сковороду добавить немного воды и запекать в духовке. В фарш можно добавить отварной рис.

Жареные помидоры, баклажаны и другие овощи

Помидоры, баклажаны, кабачки, мука, масло, соль, зелень.

Помидоры нарезать кружками, посолить и обжарить с обеих сторон. Баклажаны нарезать кружками, посолить, оставить на 10–15 минут, затем промыть, обсушить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон. Кабачки с плотной мякотью и мелкими семенами очистить от кожицы, нарезать кружками, посолить, запанировать в муке и обжарить.

Жареные овощи полить сметаной или сметаной с томатным соусом, посыпать рубленой зеленью.

Овощные голубцы

1 кг капусты, 3–4 моркови, 2–3 головки лука, петрушка и сельдерей, 2 помидора или 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. сметаны, немного масла.

Кочан очистить, вырезать кочерыжку, опустить в подсоленный кипяток и варить 10–20 минут. Выложить на сито, дать стечь воде, разобрать на листья, разложить их на столе, стебли срезать ножом. На каждый лист положить овощной фарш, завернуть, придав листу продолговатую форму, обжарить в масле, сложить в неглубокую кастрюлю, добавить сметану и томат-пасту, накрыть крышкой и поставить в духовку на 30–40 минут.

Фарш: овощи нарезать соломкой, обжарить на масле до готовности, добавить резаную зелень, томат-пасту, соль, перец.

Жаркое из тыквы

1 кг тыквы, 1 ст. молока, 1 ст. л. муки, 2 ч. л. сухарей, 2 ст. л. масла.

Тыкву очистить от кожицы, зерен, нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде под крышкой и подать со сметаной. Или обвалять кусочки в муке и обжарить на сковороде. Если приготовленную таким образом тыкву не успели съесть за обедом — можно уложить обжаренные ломтики на сковороду, залить молочным соусом, посыпать толчеными сухарями, смазать маслом и запечь в духовке.

Картофельные «калитки»

Для теста: 250 г молока, яйцо, 50 г маргарина, 1 ст. л. растительного масла, пол чайной ложки сахарного песка, пол чайной ложки соли.

Для фарша: 1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 250 г молока, соль по вкусу.

Для смазывания — пол стакана сметаны и яйцо.

Делаются они из пресного теста.

Яйцо нужно растереть с сахарным песком и солью, добавить молоко, растопленный маргарин, растительное масло. Все хорошо перемешать и добавить столько муки, чтобы замесилось крутое тесто. Из него сделать шарики весом по 30 г и тонко раскатать их. Эти лепешки называются сканцы.

На каждый сканец положить столовую ложку фарша, ложкой, смоченной в воде, разровнять его и защипить края лепешки.

Осталось смазать ее поверхность сметаной, взбитой с яйцом, и выпечь в хорошо нагретой духовке в течение 10 минут.

Кислая капуста под соусом

Жирный бульон, кислая капуста, лук, мука, масло, сметана.

Разварить кислую капусту в жирном бульоне с несколькими луковицами и, сделав соус из муки и масла, проварить еще раз. Можно прибавить ложку сметаны. Кислую капусту нужно разваривать по крайней мере часа два, чтобы она была мягкая.

К этому гарниру лучше всего подавать отварную солонину.

Сельдь с картофелем

3 сельди, 7–8 картофелин, 4 луковицы, 1 яйцо, 4 ст. л. сметаны, зелень укропа.

Сельдь снять с кости, вымочить в молоке и мелко порубить. Лук тонко нарезать и обжарить на сливочном масле, картофель нарезать соломкой.

Металлическую форму смазать маслом и уложить в нее слоями картофель и сельдь. При этом каждый слой надо смазывать взбитым яйцом, равномерно посыпать жареным луком и мелко нарезанным укропом. Внизу и вверху должны быть уложены слои картофеля. Верхний слой надо более густо смазать яйцом и залить сметаной.

После этого поместить форму на полчаса в средне разогретую духовку.

Деревенские копытки

7-8 картофелин, две трети стакана пшеничной муки (или больше, чтобы тесто было крутым), половина чайной ложки соды, соль, сало, лук по вкусу.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, добавить муку, соль, соду, вымешать. Тесто раскатать потоньше и нарезать маленькими прямоугольниками.

Выпекать на противне в духовке. Перед подачей на стол копытки на 3–5 минут погрузить в кипящую воду или бульон, откинуть и подавать с жареным луком и салом.

Картофельная драчена

8 картофелин, 1–2 ст. л. с верхом пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сала, 1–2 луковицы, сода на кончике ножа, соль и молотый черный перец по вкусу, сметана, сливочное масло.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый перец, соду и мелко нарезанный, жаренный с салом лук. Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться.

Подавать драчену горячей со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Лежни картофельные

6-7 картофелин, 1,5 ст. квашеной капусты, 4 яйца, 6 луковиц, 100 г сала, мука, сметана.

Очистить, отварить и потолочь картофель. Когда пюре немного остынет, вбить в него сырые яйца и перемешать. Слегка отжать квашеную капусту, крупные куски измельчить и поставить тушиться. На свином сале, нарезанном мелкими кубиками, пожарить лук и к концу тушения смешать шкварки, лук и капусту.

Противень смазать салом. Подсыпать немного муки или молотых сухарей, положить половину картофельного пюре, разровнять (чтобы пюре не прилипало к рукам, ладони должны быть в муке). На пласт картофеля ровным слоем выложить капусту, отцедив излишек сока, образовавшегося при тушении, а сверху прикрыть ее картофельной массой. Соединить края пластов, смазать верх яйцом и запекать в духовке.

Подавать лежни горячими, нарезав на порции, со сметаной.

Картофель, шпигованный салом

Картофель, шпик соленый, масло топленое, соль, зелень.

Картофель правильной формы очистить, ножом сделать глубокие отверстия и нашпиговать кусочками шпика, после чего картофель посолить и обжарить со всех сторон на топленом масле до образования золотистой корочки. Обжаренный картофель довести до готовности в духовке и подать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью и полив растопленным подсоленным маслом.

Овощное ассорти

500 г кабачков, 120 г консервированных грибов, 120 г соленых огурчиков, 120 г вареного куриного мяса, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. нарезанного укропа, 1 ст. л. петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу, 100 г подсолнечного масла, несколько листьев зеленого салата.

Кабачки очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной 3–4 см. Посолить и сначала поджарить на сковороде, а затем потушить в духовке, пока не станут мягкими.

Отдельно приготовить следующую начинку: мелко нарезать грибы, соленые огурчики, куриное мясо, укроп и петрушку Размешать, заправить солью, перцем и залить майонезом.

На большое блюдо выложить кружочки кабачков, а сверху — приготовленную начинку. Украсить листьями зеленого салата.

Капустные шницели

1 способ. Кочан капусты средней величины с целыми неповрежденными листьями зачистить, вымыть, острым ножом вырезать кочерыжку так, чтобы кочан не распался.

Отварить подготовленный кочан целиком до полуготовности в подсоленной воде. Затем, дав капусте чуть остыть, разобрать ее на листья. Утолщенные места слегка отбить или аккуратно срезать ножом. Капустный лист смазать густым молочным соусом так, чтобы слой соуса был равномерно тонким и немного не доходил до краев. Накрыть его другим листом, слегка прижав их друг к другу, и запанировать шницель в муке, одновременно придавая ему ножом овальную форму. Затем смочить в яйце, запанировать в сухарях.

Подготовленные таким образом шницели можно заготовить заранее (за несколько часов) и хранить в холодильнике. Перед подачей на стол обжарить их с двух сторон и полить растопленным маслом, сметаной, молочным пли сметанным соусом.

2 способ. Можно приготовить шницель и из рубленой капусты. Нарезанную тонкой соломкой капусту посолить, слегка потереть зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем и солью. В каждый горшочек влить 2–3 ст. л. бульона, добавить кусочек сливочного масла или маргарина. Горшочек закрыть пресным, как для пельменей, тестом и поставить в разогретую до 180–200 градусов духовку на 25–30 минут.

Приготовить это блюдо можно в толстостенной гусятнице, закрывая ее уже не тестом, а крышкой. Подавая тушеные овощи, нужно посыпать их зеленью укропа.

Капустные крокеты

1 кочан капусты, 2 ст. л. муки, 0,5 ст. молока, 1–2 яйца, 3–4 ч. л. манной крупы, молотые сухари или мука для панировки, 40–50 г сливочного масла или маргарина, фритюр для жарения.

Очистить кочан от верхних листьев, нашинковать, припустить в молоке (молоко предварительно вскипятить, посолить и добавить в него немного сливочного масла, чтобы не свернулось). Припуская, перемешивать время от времени. Когда капуста станет мягкой, влить в нее густой молочный соус и довести до кипения. Охладить массу до 40 градусов, добавить сырые яйца, всыпать манную крупу, перемешать. Разделить массу на небольшие шарики (крокеты), обвалять их сначала в муке, затем в сыром яйце, потом в молотых сухарях и обжарить во фритюре. Подавая, полить крокеты сметаной или оставшимся молочным соусом.

Морковные (или свекольные) котлеты

0,5 кг моркови или свеклы, 0,5 ст. молока, 3 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 1 ч. л. сахарного песка, 2 ст. л. молотых сухарей, растительное масло или маргарин для жарки.

Морковь нашинковать тонкой соломкой и припустить в молоке, добавив немного маргарина. Когда морковь будет почти готова, всыпать, непрерывно помешивая, тонкой струйкой манную крупу, положить сахар и варить, помешивая, на слабом огне до готовности. В остывшую массу добавить яйцо, тщательно перемешать, разделить на шарики и уложить на хорошо посыпанную молотыми сухарями разделочную доску. Жарить непосредственно перед тем, как нужно подавать их к столу.

Свекольные котлеты готовятся так же, с той разницей, что свеклу сначала следует отварить в кожуре, очистить и натереть на мелкой терке (или в миксере).

Картофельные палочки

Сварить 250 г очищенного картофеля. Тщательно растереть толкушкой, добавить немного соли и подсолнечного масла, 1–1,5 ст. муки. Можно прибавить немного

сливочного масла — палочки будут более сдобными.

Все перемешать и из полученного картофельного теста нарезать полоски 10–12 см длиной, шириной 1–1,5 см. Можно нарезать кружочками, сверху смазать яйцом или маслом. Посыпать любыми семенами (укроп, кинза, тмин, перец и т. д.) и выпекать в духовке до золотистого цвета на противне, смазанном маслом, минут 30–35.

Икра баклажанная

1 маленький баклажан, 1–2 перца, 1 средней величины помидор, 3–4 дольки чеснока, петрушка, подсолнечное масло, уксус, соль по вкусу.

Выпеченный баклажан очистить от кожуры. Так же испечь и очистить от кожуры, семян и стебельков перец. Со свежего помидора снять кожуру. Смять чеснок в ступке и смешать с протертым баклажаном, добавить мелко нарезанные перец и помидор.

Приправить солью, подсолнечным маслом, уксусом и мелко нарезанной петрушкой.

Жареные баклажаны

1 баклажан, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. творога, соль, 2–3 дольки чеснока, укроп.

Баклажан нарезать ломтиками. Держать в холодной воде полчаса, подсушить, посолить, обвалять в муке и жарить в горячем подсолнечном масле. Подавать к столу с приправой из жирного творога, подсоленного и заправленного двумя — тремя потертыми на терке дольками чеснока и мелко нарезанным укропом. Жареные баклажаны можно залить соусом и потушить в духовке.

Соус: 1 помидор, 1–2 дольки чеснока, маленькую луковицу обжарить вместе, соль, сахар и петрушку добавить по вкусу.

Баклажаны с овощной начинкой

1 большой баклажан, 1 большой помидор, 1 ст. л. подсолнечного масла, 2–3 дольки чеснока, головка репчатого лука, 20 г корня сельдерея, 1 морковка, половина перца, петрушка, красный перец молотый, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Баклажан помыть, отрезать стебелек и разрезать по длине на две части. Оставить в холодной воде на полчаса, после чего подсушить, слегка поджарить и посолить. В том же жире потушить мелко нарезанные овощи: лук, морковку, дольки чеснока, сельдерей, петрушку, перец и половину помидора. Приготовленную начинку посолить, поперчить, наложить на одну половинку баклажана и прикрыть второй. Уложить в кастрюлю вместе с половинкой помидора и петрушкой. Долить немного воды с сахаром и печь в духовке. К столу подавать в холодном виде.

Овощная запеканка с баклажанами

1 средней величины баклажан, 1 помидор, 1 перец, 1 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. сметаны или жирного творога, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. риса, красный и черный перец молотый, соль.

Потушить мелко нарезанный лук в масле. Добавить нарезанный кольцами перец и рис. Тушить несколько минут и добавить нарезанный ломтиками помидор, красный перец, черный перец и соль. Нарезанный и поджаренный в масле баклажан уложить в кастрюлю, чередуя со слоями смеси, состоящей из лука, риса, перца и помидора. Рассчитать продукты так, чтобы наверху был слой смеси. Залить водой или овощным бульоном и печь в духовке. Когда рис сварится окончательно, приготовить заливку из яйца и сметаны (или творога), залить блюдо и печь до образования золотистой корочки.

Клецки в горшочке

Для теста: 0,5 ст. муки, четвертинка яйца, масло, воды влить столько, чтобы тесто получилось крутым, как на лапшу.

Творог, свиное сало для шкварок, лук репчатый, сметана, соль по вкусу.

Крутое пресное тесто раскатать в пласт толщиной в 2 см, нарезать на полосы шириной в 2 см, а полосы, в свою очередь, — на кубики. Получившиеся клецки опускать небольшими партиями в кипящую подсоленную воду. Готовые клецки, всплывающие на поверхность, вынимать шумовкой и, дав стечь воде, складывать в глиняный огнеупорный горшочек.

Сверху на клецки положить тонкий слой творога, взбитые шкварки и жареный репчатый лук, затем все полить сметаной и поставить и духовку на четверть часа. Подавать в порционных горшочках.

Капуста в маринаде

1 кочан капусты, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахарного песка, уксус, соль, перец по вкусу, 2 луковицы и 400–500 г разных овощей — моркови, сельдерея, помидоров, зеленого лука.

Нарезать капусту, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить, пока не станет мягкой. Воду, где варилась капуста, не выливать. Пожарить в кипящем масле нарезанный лук — он должен стать золотистым.

Сложить капусту, лук, нарезанные соломкой морковь и сельдерей в кастрюлю и тушить, закрыв крышкой. В готовые овощи положить помидоры, разрезанные на крупные дольки. Взять отвар от капусты: добавить в него уксус или щепотку лимонной кислоты, перец, сахар и посолить — получится маринад. Залить им капусту, поставить в духовку на 15 минут.

Котлеты картофельные с творогом

Картофель, творог, масло сливочное, соль по вкусу.

Горячий очищенный отварной картофель протереть через сито, добавить сливочное масло и творог, посолить и перемешать. Сформировать котлеты, обвалять в сухарях и пожарить на растительном масле. Подавать со сметанно-чесночным соусом.

Котлеты свекольные с творогом

Свекла столовая, лук репчатый, творог, яйцо, мука, соль по вкусу, чеснок.

Свеклу вымыть и отварить вместе с кожурой. Лук очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Натереть на крупной терке очищенную свеклу, смешать с творогом, добавив яйцо, муку, пассерованный лук и растолченный чеснок, посолить. Сформировать котлеты, обвалять в сухарях и пожарить на растительном масле. Подавать со сметаной.

Котлеты капустно-яблочные

Капуста, яблоки, яйца, манная крупа, сливки, соль по вкусу.

Капусту и яблоки мелко нашинковать, добавить сливки и тушить на медленном огне до готовности. В горячую массу вмешать манную крупу и яйца, подсолить. Сформировать из полученной массы котлеты, обвалять в сухарях и обжарить в масле с двух сторон.

Котлеты капустно-морковные

Капуста, морковь, сливки, яйца, манная крупа, соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать и смешать с морковью, залить сливками и тушить под крышкой до готовности. В горячую массу влить яйца, добавить манку, посолить и тщательно вымешать. Сформировать из вымешанной массы котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Котлеты тыквенные

Тыква, яйца, сливки, манная крупа, сахар.

Тыквенную мякоть без кожуры натереть на терке, отжать сок. В отжатую массу добавить сливки и тушить под крышкой до готовности (приблизительно 5 минут). В горячую массу добавить манку, сахар и 3 яичных желтка, размешать и сформировать небольшие котлеты (размером с чайную ложку) удлиненной формы в виде круглых палочек или сигар. Сформированные котлеты обвалять в предварительно взбитом яичном белке и размолотых сухарях, пожарить на растительном масле.

Котлеты фламандские

Для них подойдут сушеные грибы благородных сортов. Обварить их кипятком, замочить, чтобы стали мягкими, очень мелко порубить, добавить на 200 г грибов 1,5 стакана сливок или молока, 50 г масла, 4 яйца целиком, немного молотого перца, две измельченные и обжаренные в масле луковицы и стакан просеянных белых панировочных сухарей. Хорошо перемешать и дать постоять с полчаса. Затем сформировать котлеты, обвалять слегка в сухарях и пожарить в масле с обеих сторон. При подаче можно заправить сметаной.

Весенние котлеты

Перебрать по 0,5 кг шпината и крапивы, промыть, положить в кастрюлю, добавить 1–2 пучка зелени петрушки, залить кипящей подсоленной водой, проварить до закипания, затем воду слить, а шпинат с крапивой и петрушкой мелко порубить.

В полученную массу добавить 2 яйца, 2–3 ст. л. муки, 0,5 ст. измельченной брынзы и тщательно вымесить.

Жарить котлеты на сковороде в хорошо разогретом масле, кладя в нее по столовой ложке приготовленной массы.

Чтобы котлеты получились плоскими, можно придавить их ложкой. Подавать с салатом и сметаной.

Капустные котлеты

Капуста, яйцо, манка, масло.

Мелко нашинковать или натереть на крупной терке капусту, добавить яйцо, столовую ложку манки, соль, перемешать массу. Ложкой выкладывать на сковороду с кипящим маслом, обжаривать с двух сторон.

Подавать со сметаной или простоквашей. Можно из этого фарша сделать не котлеты, а клецки, отварив их.

Помидоры, фаршированные

Брынзой: 6 крепких, крупных помидоров, 4 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы, 1 ст. брынзы, 1 яйцо, 0,5 ст. сметаны, 4 ст. л. зелени петрушки, перец, соль.

С помидоров срезать верхушки, вынуть середину и, повернув, дать стечь соку. Из мякоти, двух столовых ложек сливочного масла и мелко нарубленного лука приготовить соус, протереть его через сито. Брынзу размять вилкой, растереть со взбитым яйцом, перцем и столовой ложкой измельченной зелени петрушки. Этой массой начинить помидоры, сверху положить небольшие кусочки сливочного масла (всего 2 ст. л.) и залить соусом, приготовленным заранее. Посолить и тушить в духовке на среднем жару до готовности, следя за тем, чтобы помидоры не развалились.

Подавая на стол, добавить сметану, посыпать рубленой зеленью.

Баклажанами: 8 помидоров, 4 баклажана, 2 луковицы, 0,5 ст. растительного масла, 1 ст. л. молотых сухарей, 4 дольки чеснока, 2–3 грецких ореха, соль, перец.

Баклажаны вымыть, срезать концы, ошпарить, нарезать кружками и жарить на

растительном масле, а затем мелко порубить. Добавить измельченный и обжаренный репчатый лук, растертый чеснок, перец, соль, при желании — молотые грецкие орехи. Этой смесью наполнить подготовленные для фарширования помидоры, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Ветчиной и яйцами: 8 помидоров, 100 г ветчины, 4 яйца, половина батона белого хлеба, полстакана бульона, 50 г сливочного масла, 5–6 зубчиков чеснока, 4 ст. л. молотых сухарей, зелень петрушки, соль и перец.

Приготовить фарш из мелко порубленных ветчины, крутых яиц и зелени петрушки, добавить растертый чеснок, соль, перец и мякиш белого хлеба, размоченный в небольшом количестве бульона, все очень тщательно перемешать. Начинить подготовленные помидоры, уложить их на смазанную маслом сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Мясом и рисом: 10 помидоров, 0,5 кг мяса, по 1 ст. риса и сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, луковица, половина батона белого хлеба, соль и перец.

Приготовить фарш из сырого, пропущенного через мясорубку мяса, отваренного до полуготовности риса, размоченного белого хлеба, измельченного и обжаренного в масле репчатого лука, соли и перца. Тщательно перемешать. Начинить подготовленные помидоры, накрыть их срезанными верхушками, слегка поджарить на сковороде в сливочном масле, а затем переставить в духовку и запечь.

Подавая к столу, полить сметаной.

Помидоры по-николаевски

8-10 помидоров, 2 плавленых сырка, 2 огурца, 2 яйца, сваренных вкрутую, по 2–3 ст. л. кефира и растительного масла, 1 ч. л. столового уксуса.

У помидоров срезать верхушки, ложечкой вынуть мякоть.

Начинка: натертый на терке плавленый сырок, растертые желтки отварных яиц, измельченные белки, огурцы, мякоть помидоров перемешать, заправить солью, перцем, горчицей, развести кефиром и растительным маслом, добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Запеканка из зеленого лука

Нарезать 0,5 кг зеленого лука кусочками длиной около 2 см, спассеровать на жире, добавить и слегка обжарить стакан риса, посолить и перемешать с очищенными от кожицы и мелко нарезанными свежими или консервированными помидорами, мелко нарезанной зеленью петрушки и молотым красным перцем по вкусу.

Разложить приготовленную смесь на противне, залить горячей водой и запекать в умеренно горячей духовке до готовности риса. После этого залить запеканку взбитой смесью из неполного стакана молока и 3 яиц, посыпать тертым сыром и запечь до образования золотистой корочки.

Запеканка из шпината

Очищенный и промытый шпинат (500 г) слегка посолить, потушить, пока не испарится вода, затем мелко порубить и выложить слоем на смазанный маслом противень.

Соус: на разогретом масле поджарить до розоватого оттенка столовую ложку муки, развести ее стаканом молока, поварить полученную кашицу несколько минут, снять с плиты и сразу же заправить 4 ст. л. сметаны, молотым черным перцем, солью и тертым мускатным орехом.

Залить шпинат приготовленным соусом и запечь в умеренно горячей духовке.

Запеканка по-монастырски

Очищенные, промытые и нарезанные кубиками 2 моркови, стебель сельдерея перемешать с мелко нарезанной головкой лука, потушить до мягкости в разогретом подсолнечном масле, добавить 250 г очищенного мелкого лука-севка, 200 г грибов (если есть — маслины), влить стакан горячей воды, посолить, положить несколько горошин черного перца и варить на медленном огне. Когда кушанье закипит, добавить 2 ст. л. риса и 3–4 очищенные и нарезанные кубиками картофелины, поварить 15–20 минут, положить 2 ст. л. томата или 2 помидора, поварить еще 15 минут и поставить в умеренно горячую духовку. Готовую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Томатные запеканки

С картофелем и яйцами: 6 помидоров, 4 картофелины, 4–6 яиц, луковица, 3 ст. л. масла, пучок зелени, соль.

Помидоры и картофель почистить, нарезать ломтиками и по отдельности обжарить в масле. Отдельно нашинковать и обжарить репчатый лук. Выложить слоями на сковороду, смазанную маслом, залить взбитыми яйцами и запекать.

Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью.

С сыром: 6 помидоров, 150 г отварных грибов, одна луковица, 1 ст. тертого сыра, 100 г белого хлеба, полстакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец.

Сковороду или кастрюлю с толстым дном, а еще лучше — керамический горшочек смазать сливочным маслом, уложить слоями ломтики помидоров, посыпанные солью, перцем, мелко нарубленными отваренными, а затем обжаренными в масле грибами, мелко нарезанным луком, тертым сыром и искрошенным белым хлебом. Выложив все слои до «плечиков», полить взбитыми в молоке яйцами и растопленным маслом, затем посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в духовке на среднем жару.

С яйцами и сыром: 6 помидоров, 50 г сливочного масла, луковица, яйцо, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. молока, полстакана брынзы, пучок зелени, соль.

Обжарить в сливочном масле измельченный репчатый лук до золотистого цвета, затем добавить нарезанные помидоры и пожарить вместе с луком еще 15 минут. Посыпать мукой, перемешать и выложить массу на противень или в глубокую сковороду. Залить яйцом, взбитым с молоком, посыпать измельченной брынзой или острым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запекать в духовке до готовности.

Картофельная запеканка с морковной ботвой

Картофель, морковная ботва, лук зеленый, масло растительное, сметана, соль.

Картофель вымыть, очистить, залить подсоленным кипятком, отварить и горячим протереть через сито. Морковную ботву и зеленый лук промыть и мелко нарезать. Картофельное пюре уложить толстым ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный панировочными сухарями противень, сверху равномерно по всей поверхности уложить измельченную зелень, залить ее сметаной (сметану чуть-чуть подсолить). Запекать в духовке, нагретой до 200–250 градусов.

Клецки картофельные с крупой

12 картофелин, 1 ст. ячневой крупы, соль, 3 ст. л. растительного масла, 3 головки репчатого лука.

Сырой картофель очистить, натереть, отжать сок. Оставшийся крахмал присоединить к отжатому картофелю. Из 1 стакана ячневой крупы сварить кашу. Присоединить кашу к отжатому картофелю, добавить соль, перемешать, сделать круглые клецки и отварить их в подсоленной воде.

Картофельная запеканка

Обжарить нарезанный ломтиками картофель в глубокой сковороде на топленом сале. Перемешивать часто, чтобы не пригорало. Минут за пять до того, как будет готов, всыпать мелко нарезанную луковицу еще раз перемешать и посолить.

Готовый картофель разделить на две части: одну отложить, а другую положить ровным слоем на сковороду, залить соусом из смеси майонеза и томатной пасты. Не перемешивать! Сверху аккуратно разложить оставшийся картофель и залить майонезом, предварительно взбитым с сырым яйцом. Накрыть сковороду плотной крышкой и томить на медленном огне 10–15 минут.

Пюре из щавеля

Мелко нарезать 0,5 кг перебранного и промытого щавеля и потушить его без жира в воде в течение нескольких минут (следить, чтобы щавель не подгорел). Разогреть 4 ст. л. муки, добавить при непрерывном помешивании 300 мл молока, посолить и довести до кипения. Затем положить подготовленный щавель, поварить его около 10 минут и заправить двумя тщательно растертыми яичными желтками и молотым черным перцем. Подать пюре к яичнице-глазунье.

Овощи с отварной соей

Отварить в небольшом количестве воды вместе тыкву, картофель, зеленый горошек, морковь, добавить к овощам соевое пюре, соль, семена тмина по вкусу, порезать сладкий перец и варить еще 2–3 минуты. Обжарить в жире 2–3 томата, луковицу и 3–5 зерен черного перца. Приправить этой смесью овощи, добавить зелень кориандра, петрушки и подавать.

Карри из сои и картофеля

Замочить 1 чашку соевых бобов на 5–8 часов и затем отварить в скороварке со специями (3–4 гвоздики, 2 кардамона, 1 лавровый лист). Подрумянить в 4 ст. л. жира мелко нарезанную луковицу, прибавить растертые вместе специи (1 луковицу, 6 зубчиков чеснока, красный перец, порошок имбиря — 1 ч. л., семена тмина — 1 ч. л.), жарить 3–4 минуты, прибавить 3–4 резаных томата и пожарить еще. Прибавить соль, сваренные бобы и отваренный картофель (1 чашку). Поварить еще немного. Добавить зелень кориандра, петрушки.

Капустное пюре

Кочан капусты сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, когда вода стечет, порезать соломкой и пропустить через мясорубку. Полученное пюре залить сильно разогретым сливочным маслом (им, как и кашу, пюре не испортишь!), добавив столовую ложку уксуса.

Соль, перец — по вкусу.

Репа в молочном соусе

Репу очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, ошпарить кипятком, чтобы сошла горечь, бросить в кипящую воду без соли и сварить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг. Тем временем растереть чайную ложку муки со столовой ложкой масла, разогреть на сковороде, дать чуть остыть, затем развести кипяченым молоком, добавить соль и сахар по вкусу, дать прокипеть. Соусом залить репу, еще раз вскипятить.

Подавать на стол, полив маслом и посыпав рубленой зеленью.

Репа, запеченная в сметане

Очистить головки репки от кожуры и уложить на противень, куда налито немного, воды. Запечь в духовке до мягкости. Когда остынет, нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нашинкованный лук, посолить, залить сметаной, перемешать. Можно засыпать сверху тертым сыром и снова поставить в духовку на несколько минут, чтобы зарумянилось. Подавать на стол с рубленой зеленью и сметаной.

Брюква, запеченная с яйцом

Брюкву очистить, сварить до полуготовности, нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде в масле. Отдельно растереть яйцо со сметаной (5–6 ложек), залить брюкву, посыпать сухарями или тертым сыром и запечь в духовке.

Шницель из свекольных листьев

500 г свекольных листьев, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 50 г растительного масла, соль.

Листья столовой красной свеклы или мангольда залить кипятком, подождать, пока они остынут, вынуть и отжать. Яйца, всыпав в них муку, взбить до получения однородной массы. Сформировать шницели из свекольных листьев, свернув их таким образом, чтобы каждый состоял из нескольких слоев. Обвалять во взбитом яйце с мукой и обжарить на растительном масле с двух сторон. К столу подавать в горячем виде со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ПЕРЕМЯЧИ

Тесто для пельменей

Тесто для любых видов пельменей делается одинаково. Если вы решили пригласить гостей, то фарш и тесто для пельменей можно сделать заранее, поместить их в холодное место. Но чтобы пельмени порадовали гостей, были с самого, что называется, с пылу с жару, варить их следует, когда все уже рассядутся за столом.

Итак, просеянную муку высыпать горкой на стол, сделать в ней углубление, добавить слегка нагретую воду, яйца, соль. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным и густым. После этого, дав тесту «отдохнуть» минут сорок, раскатать его на колбаски примерно в палец толщиной и порезать на небольшие кусочки. В свою очередь, их раскатать в тоненькие кружочки — сочни. Сочни должны быть тонки; чтобы лучше получилось, нужно охладить тесто.

Фарш для пельменей может быть различным.

Пельмени с мясом

700 г муки, 1–2 яйца, стакан воды, 900 г мяса, 1–2 средние головки лука, полстакана молока, соль и перец по вкусу.

Для мясного фарша многие берут только говядину и свинину, но можно добавить еще немного баранины. И кусочки мяса не пропускать через мясорубку, а порубить в корытце с репчатым луком. Потом добавить в фарш соль, сахар и черный молотый перец, влить немного свежего молока и хорошенько перемешать. Теперь, наконец, остается, отступив от краев сочня на 3–4 см, уложить на каждый по шарику фарша и обжать тесто, придав ему форму полумесяца. Варить пельмени в подсоленной воде при слабом кипении минут 10–12, пока они не всплывут наверх, и тотчас подать их проголодавшимся гостям.

В качестве подливы можно предложить растопленное сливочное масло, разбавленный 6 %-ный уксус с водой (соотношение 1:2), свежую сметану или майонез.

Пельмени с курицей

800 — 900 г курицы, 1 стакан молока, можно заменить его сливками, соль по вкусу, 600 г теста.

Отделить мясо от костей обработанной курицы, пропустить его два раза через мясорубку, добавить соль, развести смесь молоком или сливками и хорошенько размешать. Таков куриный фарш. Подать пельмени с маслом.

Пельмени с редькой

Редька, 1 луковица, 1,5 ст. сметаны, соль, тесто.

Почистить редьку, натереть ее на крупной терке, добавить рубленый лук, сметану, соль, размешать. Подавать такие пельмени с растительным маслом.

Пельмени с картошкой

8 средних по величине картофелин сварить «в мундире». Когда остынут, очистить и провернуть в мясорубке, добавить в получившееся пюре 1 ст. л. сливочного масла и луковицу, которую, мелко порезав, предварительно долго томили в сковороде. Потом соль, перец по вкусу. Для таких пельменей формочки из теста должны быть большими — делать их стаканом или чашкой.

Пельмени с капустой

Отжать 0,5 кг квашеной капусты. Поставить на огонь сковороду, бросить на нее масло сливочное или вылить постное, положить туда же капусту и потушить под крышкой. Капуста должна быть мелкой, поэтому ее надо предварительно порубить. В сливочном же масле потомить до розового цвета мелко порезанный репчатый лук и добавить к капусте — пусть тушатся вместе. Посолить по вкусу и тушить до готовности, не жалея масла.

Капуста должна быть мягкой.

Пельмени с крапивой

Начинка: крапива, лук зеленый, яйца, соль.

Вымесить тесто и раскатать его в тонкие листы. Тонкой рюмкой либо специальной формой вырезать из них кружочки-лепешки. На каждый кружок положить немного фарша, сложить пополам и защипать края так, чтобы получилась форма полумесяца. Концы полумесяца свести вместе и прищипнуть.

Крапиву промыть, бланшировать 3 минуты, измельчить и добавить мелко нарезанный зеленый лук, пассеровать в сливочном масле. Добавить в зелень измельченные сваренные вкрутую яйца, посолить, перемешать и начинить пельмени.

Пельмени с зеленью

Для фарша взять крапиву, черемшу, щавель, одним словом, все, что можно собрать на огороде, хорошо промыть, мелко порубить. Репчатый и зеленый лук порезать, слегка обжарить в масле или маргарине, перемешать с подготовленной зеленью, добавить крутые яйца, мелко порубленные, соль. Когда масло застынет, фарш «схватится», станет достаточно плотным.

Теперь тесто раскатать тонко, как для обычных пельменей, вырезать кружочки стаканом или рюмкой, на каждый кружочек положить фарш, хорошо защипнуть, чтобы сок не вытек, варить в кипящей воде минут 15. Подать со сметаной, простоквашей или с чесночно-сметанным соусом (4 растолченных в ступе зубчика чеснока на стакан сметаны).

Пельмени с соусом

Для соуса: 90 г печени, 1 ст. л. жира, 1 ч. л. томат-пасты, пол чайной ложки соуса «Южный», 15 г сметаны, щепотка муки.

Сначала приготовить пельменное тесто. Затем фарш из мяса говядины и свинины с добавлением лука, чеснока и специй.

И, наконец, самое главное — соус для пельменей.

Соус: печень разрезать брусочками длиной 4 см и обжаривать до полуготовности. Добавить пассерованный лук, муку, томат-пюре. Все залить горячим мясным бульоном и довести до кипения. Затем добавить кипящую сметану и заправить соусом типа «Южный» или «Краснодарский». В горшочек заложить приготовленные пельмени, залить соусом с добавлением бульона, накрыть лепешкой из пельменного теста и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут. При подаче лепешку натереть чесноком.

Пельмени, томленные в горшочке

Отварить пельмени до полуготовности, не давая им всплыть; затем положить в керамический горшочек или небольшой чугунок, добавив масла и сметаны. Прикрыть горшочек так: 2 ст. л. муки смешать с одним взбитым яйцом, вылить на поверхность пельменей, а сверху посыпать тертым сыром. Этот горшочек поставить в духовку на 20–30 минут.

Жареные пельмени

Отваренные пельмени (и сырые тоже!) можно жарить во фритюре. Для фритюра не годится сливочное масло — оно чадит и горит. Лучше взять растительное масло или комбижир, говяжье сало, топленое масло, говяжий, свиной и бараний жир. Пельмени должны плавать в жиру. К пельменям хорошо подать заправку, которую готовят в том случае, если пельмени подают не в бульоне. Можно растолочь в ступке 4 зубчика чеснока и смешать их со стаканом сметаны. Можно подать просто кислое молоко или кетчуп, томатную пасту, сметану, майонез, горчицу, столовый уксус, соевый соус. Пельмени — сытное кушанье, а потому хорошо сочетаются с мочеными яблоками, моченой брусникой.

Вареники

Тесто для вареников такое же, как и для пельменей. У вареников может быть разная начинка.

Из творога: Взять 50 г сметаны, чуть-чуть сахарного песка и 250 г творога. Вместо сметаны можно размешать одно яйцо. Фарш перемешать.

Из яиц: Сварить вкрутую 3 яйца, мелко порубить их и еще 250 г шпика. Смешать их, добавив мелко порезанную и поджаренную луковицу, столовую ложку сметаны и чайную ложку сливочного масла.

Из вишен: Вишню промыть, удалить косточки (но не выбрасывать их), засыпать сахаром и оставить на 3–4 часа для выделения сока. Замесить тесто средней густоты. Слить с вишни образовавшийся сок — ягоды готовы для начинки. Раскатать тесто в пласт толщиной полтора — два миллиметра, нарезать на квадраты 5х5 см. Слегка смазать каждый разболтанным яйцом, положить вишни (немного, иначе тесто будет прорываться), сложить готовый вареник треугольником и зашипить края. Края не должны быть толстыми — это значительно ухудшит вкус. Опускать вареники в большое количество кипящей подсоленной воды. Готовые вареники всплывают.

Вынуть их шумовкой и полить разогретым сливочным маслом.

Отдельно к вареникам подать сладкий сироп, отварив вишневые косточки в небольшом количестве воды, добавив

слитый с вишен сок и сахар по вкусу.

Колобки с сюрпризом

Фарш: мелко нарезанный репчатый лук (1 средней величины луковица) пережарить. Потом добавить 2 сырых яйца. Мелко порезать зеленый лук (примерно столько же, сколько и репчатого). Добавить в фарш столовую ложку молока, соль и перец по вкусу.

Эту начинку закладывать в тесто, которое по кусочкам отрезать от общего «колобка». Сделать в кусочке углубление пальцем, придавая ему форму мешочка, положить туда фарш, защипнуть края и опустить в кипящую воду на 5–6 минут, как и пельмени.

Перемячи

Перемячи — изделие из дрожжевого теста с начинкой из жирного мяса, картофеля или творога.

Приготовить дрожжевое тесто, разделить его на кусочки по 50 г, сформовать в виде шариков, обвалять в муке и раскатать лепешки диаметром примерно 10 см.

Из говядины или баранины приготовить фарш, пропустить мясо вместе с луком через мясорубку и, добавив перец, соль и немного молока, хорошенько его вымешать.

Начинку положить на лепешки и примять ножом так, чтобы с краев тесто выступало на 1,5–2 см. Края приподнять и защепить, оставив в центре отверстие величиной с пятак.

Сформованные перемячи положить на доску и дать им расстояться, затем погрузить в кипящий фритюр отверстием вниз. Пожарив, перевернуть изделие и влить в отверстие кипящее масло.

Перемячи подавать горячими к мясному бульону.

КРЕМЫ, СУФЛЕ, ПУДИНГИ

Крем сметанный

2 яйца, 150 г сахара, 200 г молока.

Растереть яйца с сахаром, добавлять понемногу кипяченое горячее молоко и нагреть, помешивая, до 70–80 градусов. После этого в яично-молочную смесь (шарлот) добавить замоченный и растопленный желатин (на 50 г желатина 1 ст. воды). Сюда же можно добавить ванилин или отвар кофе (50 г). На холоде взбить сливки или сметану до образования густой пышной пены. Шарлот с желатином, охлажденный до комнатной температуры, осторожно, непрерывно помешивая, влить во взбитые сливки или сметану. Готовый крем разлить в формочки, поставить в холодильник.

Крем с медом

150 г меда, 3 яйца, 100 г орехов, 300 мл воды.

Налить в воду мед (если мед твердый, растопить его на пару), добавить 3 хорошо растертых яичных желтка и, все время помешивая, подогревать, не давая массе закипеть, пока она не загустеет, после чего снять ее с плиты и охладить. Взбить в густую пену белки и перемешать их с медовой массой и крупно нарезанными орехами.

Малиновый крем со сметаной

Тщательно растереть 1 яичный желток с 2 ст. л. сахара, растереть в пюре 300 г малины и смешать с 3 ст. л. сахара, взбить 100 г сметаны. Все это перемешать и разложить в вазочки.

Сверху украсить веночком из сметаны, положить на середину по крупной ягоде и до подачи на стол держать в холодильнике.

Земляника с кремом

Вскипятить пол-литра молока с сахаром по вкусу. Развести 2 ст. л. обыкновенной или картофельной муки небольшим количеством холодной воды и полученную кашицу добавить постепенно при непрерывном помешивании в кипящее молоко.

Варить, помешивая, пока масса не загустеет, после чего снять ее с огня, добавить порошок ванилина, 3 яичных желтка хорошо перемешать и протереть через дуршлаг. При подаче на стол положить на блюдца плоды и залить их приготовленным кремом.

Суфле морковное

40 г моркови, 200 г молока, 40 г манной крупы, 2 яйца, 40 г сахара, 40 г сливочного масла.

Нарезанную морковь потушить на слабом огне, добавив немного молока и сахара, тушить до мягкости. Дважды пропустить через мясорубку, добавить оставшееся молоко и сахар, манную крупу, желтки, взбитые белки и все хорошо взбить. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями формочку и готовить на водяной бане.

Подавать с вареньем.

Морковь с творогом

500 г моркови, 250 г творога, 3 яйца, полстакана сахарного песка, 30 г масла, ванилин.

Морковь слегка обжарить на сковородке с маслом или маргарином; пока не остыла, горячей протереть через сито, добавить яичные желтки, сахар, протертый через сито творог, ванилин. Отдельно взбить белки, добавить в них морковную массу. Осторожно перемешивая, выложить в форму и запечь в духовке. Подавать к столу со сметаной или с вареньем, джемом, ягодным пюре.

Морковная патока

Из 10 кг моркови получится 1,2 кг патоки.

Чистую морковь целиком уложить в кастрюлю и парить под закрытой крышкой до мягкости.

Затем ее надо растолочь деревянным пестиком, уложить в плотный мешочек и положить под сильный гнет, чтоб отделить сок. Затем вылить сок в эмалированную кастрюлю и на рассекателе варить до коричневого цвета. Чем лучше сорт моркови, тем слаще будет патока.

Морковь с карамелью

600 г моркови, 40 г сливочного масла, 40 г сахара, 40 г петрушки и соль по вкусу.

Слегка поджарить сахар и налить в него немного кипящей воды, добавить нашинкованную морковь, соль, масло и потушить до мягкости морковь, посыпать измельченной петрушкой. Можно использовать как гарнир.

Абрикосы со сметаной и творогом

В мисочки из огнеупорного стекла положить по 4–5 абрикосов из компота. Взбить 150 г сметаны с 40 г сахара, добавить 250 г диетического творога и хорошенько перемешать. Положить приготовленный крем вокруг абрикосов, посыпать его нарезанными грецкими орехами или миндалем и поставить мисочки в умеренно горячую духовку. Держать там, пока крем не подрумянится.

Творожный пудинг

0,5 кг творога, 5 яиц, полстакана сахара, 4 ст. л. белых сухарей, 0,5 ст. изюма, горсть орехов, 3 ст. л. сливочного масла, если есть — цедру лимона.

Творог протереть через сито, добавить сахар, масло, яичные желтки, соль, цедру, взбить. Отдельно взбить яичные белки до пены и влить их в тазик со смесью. Перемешать полученную массу с сухарями, орехами, изюмом. Форму для пудинга пли кастрюлю смазать маслом, заполнить смесью на три четверти, закрыть крышкой. Поместить форму в большую кастрюлю так, чтобы вода в ней достигала половины формы, подложив на дно толстую бумагу или марлю в два слоя. Закрыть крышкой и большую кастрюлю и варить пудинг час, подливая воду по мере выкипания. Готовый пудинг упруг, слегка отстает от краев формы. Выложить на круглое блюдо, подать с фруктовым сиропом или вареньем.

Творожный пудинг со шпинатом

500 г творога, 250 г шпината, 1 ст. сметаны, 3 яйца, по 2 ст. л. сахарного песка, масла, манной крупы и сухарей, четверть стакана тертого сыра, соль по вкусу.

В протертый творог добавить яичные желтки, масло, сахар, соль, манную крупу. Массу хорошо выбить деревянной лопаткой. Шпинат мелко изрубить и смешать с творожной массой, добавить взбитые в пену белки, положить в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или форму. Сровнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить на полчаса в духовку. Готовый пудинг горячим выложить на блюдо, полить маслом, подавать со сметаной.

Пудинг из моркови

600 — 800 г моркови, 100 г сливочного масла или 150 г маргарина, 5 яиц, 0,5 ст. сахарного песка, 2–3 ч. л. корицы с сахаром или 1 ч. л. лимонного сока.

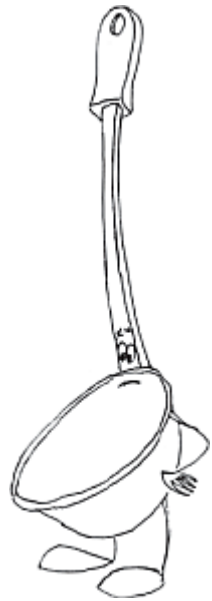
Натертую, очищенную морковь полностью отжать от сока, положить сливочное масло, поджарить до коричневого цвета и охладить. Добавить три желтка и взбить. Белки тоже взбить в пену и смешать со взбитой массой вместе с корицей или лимонным соком для ароматизации.

Переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями и готовить на пару 1 час. Готовый пудинг выложить на блюдо, полить маслом или любым соусом.

Отжатый сок использовать как напиток, добавляя по желанию сок кислых ягод или сливки.

Тянучка

0,5 л сливок, 400 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. картофельной муки.



Все компоненты тщательно перемешать и варить на умеренном огне. С начала до конца приготовления тянучку непрерывно нужно помешивать деревянной ложкой и следить, чтобы не пригорела. Огонь уменьшать нельзя.

Как узнать, готова ли тянучка? Капнуть смесью из кастрюли в стакан с холодной водой. Если сахар застынет до твердости хлебного мякиша. — готова. Теперь надо перелить горячую массу в «пенал» из деревянных планок, смазанных маслом.

Когда застынет, планки снять, а тянучку разрезать на конфеты.

Охлажденные дольки апельсина с финиками

Очистить и удалить косточки и пленки у двух больших апельсинов, разделить их на дольки и разложить на блюде. Наверх выложить нарезанные финики и сбрызнуть несколькими каплями розового ликера. Блюдо накрыть крышкой и поставить в холодильник. Подавать на стол, посыпав корицей и сахаром.

Соевая халва

Замочить 0,5 чашки сои на 5–8 часов, затем растереть в пасту, пропустив через мясорубку. Обжарить эту пасту в 1 чашке горячего жира до светло-коричневого оттенка. Приготовить сахарный сироп из 1,5 чашек сахара и 1,5 чашек воды, можно добавить пищевой краситель. Прибавить обжаренную соевую пасту в горячий сахарный сироп и варить до тех пор, пока не начнет выделяться жир. Все время мешать, чтобы масса не прилипала к стенкам кастрюли. Выложить массу в форму, посыпать порошком кардамона, украсить орехами.

Кнедли с абрикосами

500 г творога, 200 г муки, 2 яйца, 10–12 абрикосов.

Из творога, муки и яиц сделать тесто и дать ему постоять минут 20. Если оно мягковато, добавить еще муки. Вымыть абрикосы, надрезать, вынуть косточки, а на их место положить кусочки сахара. В большой кастрюле вскипятить слегка подсоленную воду. Каждый абрикос завернуть в тонкий слой теста. Кнедли положить в кипящую воду. Они должны не кипеть, а тушиться. После того как кнедли всплывут, дать им потушиться еще минут семь. Затем достать шумовкой, полить маслом, посыпать сахаром.

ЯБЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Яблочное пюре

Яблоки помыть, но не чистить и не вынимать сердцевину. Просто резать на четвертушки, удалить хвостики и варить в воде в открытой эмалированной кастрюле 15–20 минут. Затем яблоки вынуть, протереть через сито, добавить лимонную или апельсиновую цедру, перемешать, переложить в компотницу. Подать на десерт в охлажденном виде.

Взбитое яблочное пюре

1 большое яблоко, 2 ст. л. сахара, четверть ст. кислого молока, 1 ст. л. сахарной пудры.

Промытые, с удаленной сердцевиной яблоки испечь, затем протереть в горячем виде через сито, отделив кожуру, добавить в полученное пюре сахар и, непрерывно помешивая, проварить на очень медленном огне.

Готовое пюре, остудив, взбить, выложить горкой на блюдечко и полить кислым молоком, тоже предварительно взбитым с сахарной пудрой.

Яблочные крутоны

Приготовить пюре. Не давая ему остыть, добавить сливочное масло, перемешать и поставить в теплое место. Отдельно порезать на ломтики белый батон, срезать корочки, обжарить на сковороде в масле. Выложить крутоны на блюдо, поверх них — яблочное пюре. Крутоны особенно вкусны, пока еще горячие.

Печеные яблоки

Яблоки помыть, вырезать семенные гнезда вместе с плодоножкой так, чтобы образовалось коническое углубление. В это углубление насыпать сахарный песок или налить мед. В противень с яблоками налить немного воды и запекать в духовке. Яблоки подать с вареньем, сиропами, медом.

Яблоки с рисом

В сладкую вязкую рисовую кашу (на 100 г риса 3 00 г молока и сахара по вкусу) добавить ошпаренный изюм, сливочное масло и перемешать. На тарелочку или блюдце положить кашу, а на нее — печеное яблоко.

Яблоки в тесте

Замесить тесто из 250 г теплой воды, пол чайной ложки дрожжей, 350 г муки, 30 г растительного масла, 20 г сахара и добавить соли по вкусу. Взбить 2 белка со 100 г сахара, соединить с тестом и перемешать. Очищенные, с вынутой сердцевиной яблоки нарезать кольцами толщинои около 1 см, вилкои опускать их в тесто, вынимать и жарить во фритюре, пока они не станут слегка желтоватого цвета. Подавать горячими, посыпав сахаром.

Снежки из яблок

1 — 2 яблока, 1 ст. л. сахара, 2 печенья, белок одного яйца.

Испечь в духовке яблоко, протереть его сквозь сито. Белок, сбивая до крепкой пены, соединить со столовой ложкой сахара, протертым яблоком. Взбивать до тех пор, пока масса не станет светлой и пышной. Можно прибавить столовую ложку бисквитной муки, растертой из сухого печенья.

Яблоки жареные

Снять кожуру, вынуть середину, нарезать ломтиками, обвалять каждый сначала во взбитом яйце, затем в сухарях и жарить в масле с обеих сторон. Когда готовы, выложить на сито, дать обсохнуть, посыпать сахаром и молотой корицей, поставить в печь на несколько минут. Подавая на стол, полить сиропом.

Яблоки с другими фруктами

Вырезать сердцевину, стараясь не повредить нижнюю часть, а мякоти срезать чуть побольше, чем нужно, Затем мякоть отделить от семечек и чешуек, мелко порубить, перемешать с так же мелко нарубленными любыми другими фруктами, сваренными в сахарном сиропе, заправить одной — двумя столовыми ложками рома, ликера или вермута. Заполнить этим фаршем углубления в яблоках, поверх положить маленький кусочек масла и немного сахара, сбрызнуть водой, запечь в горячей духовке, поливая время от времени сиропом.

Яблоки, фаршированные рисом и изюмом

7-8 яблок, 1 ст. сахарного песка, 2 ст. л. риса, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Удалить сердцевину яблок специальной выемкой, наполнить их фаршем и испечь в духовке. Или потушить в гусятнице, подлив немного воды.

Для фарша: рис отварить, соединить его с тщательно промытым изюмом и припустить в небольшом количестве воды. Добавить сырые яйца.

Яблоки, фаршированные свеклой

4 яблока, 1 небольшая свекла, 1 корень сельдерея, 1 ст. л. кислого сока, 1 ч. л. хрена, горсть грецких орехов, соль, сахарный песок, растительное масло, зелень укропа.

Яблоки очистить от семечек и семенной камеры с помощью тонкого острого ножа. Образовавшееся отверстие заполнить свекольно-сельдерейной начинкой. Она готовится так: свеклу натереть на мелкой терке, сельдерей нарезать очень мелкими кубиками, сбрызнуть кислым соком, добавить хрен, измельченные орехи, приправить солью, сахарным песком, растительным маслом, мелко нарезанным укропом, перемешать. Нафаршировать яблоки и запечь.

НАПИТКИ

Квас сухарный

1 кг сухарей, 1,5 кг сахара, 40 г дрожжей, вода, мята.

Ржаные сухари обжарить в духовке так, чтобы они зарумянились, но не подгорели, сложить в бочонок, бачок или кастрюлю, залить теплой водой из расчета 1,8 л на 1 кг сухарей и оставить в теплом месте на 2 часа, периодически помешивая. Настой слить, а оставшиеся сухари залить еще раз водой (1,2 л на 1 кг), настаивать 1–2 часа и слить настой в полученный ранее. Затем полученное сусло охладить до 20–25 градусов, добавить сахар, дрожжи, разведенные этим же суслом, настой мяты (можно готовить квас и без мяты) и оставить в тепле на 8 — 12 часов. Готовый квас разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

Квас с дрожжами

10 л воды, 1 кг ржаных сухарей, 1 ст. сахара, 1 ст. л. изюма, 5 г дрожжей.

Сухари уложить в кастрюлю, залить крутым кипятком, накрыть марлей или салфеткой, настаивать сутки, а потом процедить через сито. Обмытый изюм залить хлебным настоем, добавить сахар, еще раз прокипятить и смешать с основным настоем. Когда остынет, влить разведенные на воде дрожжи.

Квас «Московские кислые щи»

0,5 кг солода из ржаной или пшеничной муки, 0,5 кг пшеничной муки, 0,3 кг гречневой муки, 0,5 кг меда, 5–6 г мяты. Получится 25 бутылок кваса.

В солод и муку влить 4–5 стаканов крутого кипятка и замешать густое тесто, как для хлеба. Оставить его в тепле на 2–3 часа. Когда оно подойдет, развести 17 л кипящей воды, размешать и дать отстояться. Настоянное прозрачное сусло осторожно слить в другую посуду, смешать с медом, добавить полстакана дрожжевой закваски и оставить на брожение.

Когда сусло забродит, разлить молодой квас в бутылки, закупорить их и пробки обязательно обвязать проволокой. Выдержать бутылки в теплом месте одну ночь, квас должен добродить, и вынести на холод. Через три дня квас готов. Оставшуюся гущу можно еще раз залить кипятком и настоять вторично: будет еще квас, хотя и не такой вкусный.

Свекольный квас

Сырую красную свеклу нарезать кусочками, залить кипяченой водой, закрыть крышкой с дырочками, дать постоять 3–5 дней, и квас готов. Соотношение свеклы и воды — любое. По мере употребления каждый раз добавлять воду, пока квас не потеряет свой вкус. Хранить при комнатной температуре. Свекольный квас придаст особый вкус селедке, если ее залить квасом на несколько минут и затем слить. Капуста приобретет своеобразный приятный вкус, если ее ошпарить, присолить, слегка отжать, залить квасом, сверху посыпать зеленью петрушки, добавить чуть-чуть чеснока и полить подсолнечным маслом. Свекольный квас можно использовать для приготовления окрошки — это зимний вариант.

Квас из фруктовых остатков (кожуры, семечек, сердцевинок плодов)

Ведро очистков залить 12 л крутого кипятка и выдержать при комнатной температуре 3 дня. Сварить сироп из 800 г сахара, добавив по возможности 25 г корицы, вылить его в замоченные очистки, прибавить туда же 2 стакана жидких дрожжей, тщательно вымешать и поставить на 3 дня в холодное место, а потом еще 2 дня продержать при комнатной температуре. Когда квас начнет пениться, осторожно процедить его и дважды прокипятить. Затем снова процедить через полотно или несколько слоев марли, охладить и разлить по бутылкам, так же, как и в предыдущих рецептах, не забыв положить туда по 1–2 изюминки. Закупорить, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод. Через 7 дней квас готов.

Овощной квас

Так называемый «укрепляющий». Смешать 2 кочана нашинкованной капусты, 1 головку чеснока, 3 луковицы, 5 небольших морковок, 1 свеклу, 2–3 репы, 1–2 корня сельдерея, 2–3 редьки, немного тмина и 2–3 ложки растительного масла. Потушить 3–4 часа в духовке или печи — до полной мягкости. Из всей массы отжать сок, разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте. Пить его надо хорошо охлажденным.

КОМПОТЫ

Для компотов варится сироп: на 1 л воды 150–200 г сахара, в зависимости от кислотности плодов и ягод.

Далее следует поступать по-разному:

яблоки, груши, айву помыть, удалить семенные гнезда, порезать дольками и варить 6–8 минут;

черешню, крыжовник, вишню перебрать, удалить плодоножки;

сливу разрезать пополам и удалить косточки; затем положить ягоды в горячий сироп и только довести до кипения;

нежные ягоды — малину и землянику — перебрать, помыть, положить в вазочки и залить теплым сиропом; сухофрукты перебрать, вымыть и отсортировать, в сироп положить сначала груши, варить несколько минут, затем яблоки, варить еще несколько минут, и наконец положить курагу, чернослив, изюм.

Компот из слив

1 кг слив, 400 г сахара, 3,5 л воды, пряности.

Сливы положить в кипяток и греть, пока не лопнет кожица. Затем откинуть их на сито, очистить от кожицы, разрезать пополам и вынуть косточки. Из сливового отвара и сахара сварить сироп и затем положить туда сливы.

Процесс этот можно значительно упростить, если нет времени возиться, освобождая сливы от косточек. В этом случае надо добиться такого соотношения сахара и воды, чтобы компот получился кисло-сладким.

Фруктовые шипучки

Для изготовления *фруктовых шипучек* на 4 л воды понадобится: 1 кг абрикосов и 1,5 кг сахара; или 10 яблок и 1 стакан сахара; или 400 г, чернослива либо других сухофруктов и 1 стакан сахара; в любом случае потребуется изюм. Свежие фрукты и чернослив, промыв и удалив косточки, пропустить через мясорубку или натереть на терке; яблоки проварить 5 минут в 1 л воды; сухофрукты мелко нарезать и варить также в 1 л воды до мягкости. Затем залить оставшейся водой, предварительно вскипяченной и охлажденной до температуры чуть выше комнатной, накрыть марлей и выдержать день на солнце, а на ночь переставить в какое-нибудь теплое место. На следующий день процедить, добавить сахар и снова поставить в тепло.

Как только начнет бродить, разлить по бутылкам, в каждую положить по 2 изюминки, крепко закупорить и настаивать не меньше 2 суток.

Медовая шипучка: Смешать 3 л воды, 1,5 стакана меда, сок 3 лимонов или чайную ложку лимонной кислоты, 100 г хорошо промытых листьев черной смородины, как следует размешать, накрыть марлей и поставить на солнце. Как только напиток забродит, процедить его, разлить по бутылкам, в каждую положить по 2 изюминки, выдержать сутки в лежачем положении в холодильнике.